

Ronaldo Morado

LAROUSSE DA
CERVEJA

A HISTÓRIA E AS CURIOSIDADES DE
UMA DAS BEBIDAS MAIS POPULARES DO MUNDO



EDIÇÃO
ATUALIZADA
E AMPLIADA

EDITORA
ALAÚDE



LAROUSSE DA
CERVEJA

Copyright © 2009 Ronaldo Morado

Copyright desta edição © 2017 Alaúde Editorial Ltda

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta edição pode ser utilizada ou reproduzida – em qualquer meio ou forma, seja mecânico ou eletrônico –, nem apropriada ou estocada em sistema de banco de dados sem a expressa autorização da editora.

O texto deste livro foi fixado conforme o acordo ortográfico vigente no Brasil desde 1^o de janeiro de 2009.

Coordenação: Bia Nunes de Sousa

Preparação: Augusto Nascimento

Revisão: Ibraíma Dafonte Tavares, Cacilda Guerra

Índice: Cassio Yamamura

Capa e projeto gráfico: Rodrigo Frazão

Foto de capa: Emily Suzanne McDonald/Gettyimages.com

Mapas e gráficos: Amanda Cestaro (pp. 25 acima, 26, 27, 29, 115, 409)

1^a edição, 2017

e-ISBN 978-85-7881-457-1

2017

Alaúde Editorial Ltda.

Avenida Paulista, 1337, conjunto 11

São Paulo, SP, 01311-200

Tel.: (11) 5572-9474

www.alau.de.com.br

Compartilhe a sua opinião
sobre este livro usando a hashtag
#LarousseDaCerveja
nas nossas redes sociais:



[/EditoraAlaude](#)



[/EditoraAlaude](#)



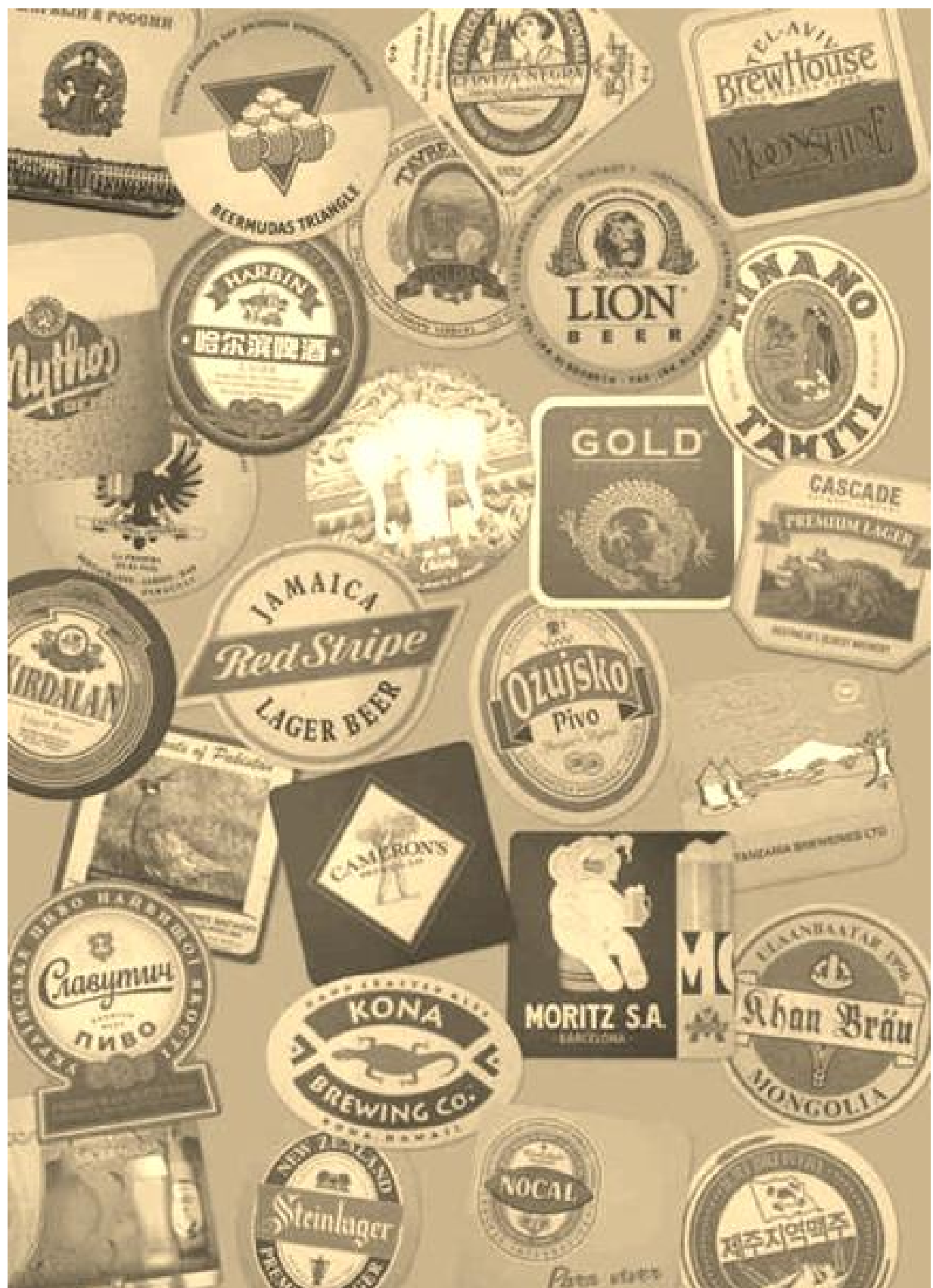
[/AlaudeEditora](#)

Ronaldo Morado

LAROUSSE DA
CERVEJA

A HISTÓRIA E AS CURIOSIDADES DE
UMA DAS BEBIDAS MAIS POPULARES DO MUNDO

EDITORA
ALAÚDE



SUMÁRIO

Apresentação

Introdução

CAPÍTULO 1 – HISTÓRIA

Surgimento e disseminação

Idade Média

Renascença e Lei da Pureza

A Idade Moderna

O renascimento da cerveja: a revolução

Brasil

A mulher e a cerveja

A origem do nome

CAPÍTULO 2 – AMBIENTES

O botequim

O pub

O Biergarten

Choperias e gastropubs

Garçons

Oktoberfest

Saint Patrick's Day

Destinos e roteiros

CAPÍTULO 3 – MATÉRIA-PRIMA

Malte de cevada

Água

Lúpulo

Levedura

Outros ingredientes

CAPÍTULO 4 – FABRICAÇÃO

Instalações

Processo

Produção de cervejas de fermentação espontânea

Chope ou cerveja?

Ice beer
Cerveja light
Cerveja session
Cerveja sem álcool
Cerveja orgânica e produção sustentável
Cervejas champanhadas

CAPÍTULO 5 – CARACTERÍSTICAS E PROPRIEDADES

Aparência
Paladar
Aroma
Sensação de boca
Bebabilidade
Teor alcoólico
Degustação
Propriedades nutricionais

CAPÍTULO 6 – ESTILOS

Grupo 1 – Standard American Beer (Cervejas Americanas Padrão)
Grupo 2 – International Lager (Lager Internacionais)
Grupo 3 – Czech Lager (Lager Checas)
Grupo 4 – Pale Malt European Lager (Lager Europeias Maltadas e Claras)
Grupo 5 – Pale Bitter European Beer (Cervejas Europeias Amargas e Claras)
Grupo 6 – Amber Malt European Lager (Lager Europeias Maltadas e Âmbar)
Grupo 7 – Amber Bitter European Beer (Cervejas Europeias Amargas e Âmbar)
Grupo 8 – Dark European Lager (Lager Europeias Escuras)
Grupo 9 – Strong European Beer (Cervejas Europeias Fortes)
Grupo 10 – German Wheat Beer (Cervejas de Trigo Alemãs)
Grupo 11 – British Bitter (Cervejas Britânicas Amargas)
Grupo 12 – Pale Commonwealth Beer (Cervejas Claras da Commonwealth)
Grupo 13 – Brown British Beer (Cervejas Britânicas Castanhas/Marrons)
Grupo 14 – Scottish Ale (Ale Escocesas)
Grupo 15 – Irish Beer (Cervejas Irlandesas)
Grupo 16 – Dark British Beer (Cervejas Britânicas Escuras)
Grupo 17 – Strong British Ale (Ales Britânicas Fortes)
Grupo 18 – Pale American Ale (Ales Americanas Claras)
Grupo 19 – Amber And Brown American Beer (Cervejas Americanas Âmbar e Castanhas)
Grupo 20 – American Porter and Stout (Stouts e Porters Americanas)
Grupo 21 – IPA
Grupo 22 – Strong American Ale (Ales Americanas Fortes)
Grupo 23 – European Sour Ale (Ales Europeias Ácidas)
Grupo 24 – Belgian Ale (Ales Belgas)
Grupo 25 – Strong Belgian Ale (Ales Belgas Fortes)
Grupo 26 – Trappist Ale (Cervejas Trapistas)
Grupo 27 – Historical Beer (Cervejas Históricas)
Grupo 28 – American Wild Ale (Ales Americanas Selvagens)

- Grupo 29 – Fruit Beer (Cervejas com Frutas)
- Grupo 30 – Spicy Beer (Cervejas Condimentadas)
- Grupo 31 – Smoked Beer (Cervejas Defumadas)
- Grupo 32 – Wood Beer (Cervejas Envelhecidas em Madeira)

CAPÍTULO 7 – ACESSÓRIOS E SERVIÇOS

- Copos: forma e função
- Copos de haste (stem)
- Tumbler
- Bolachas, toalhas e saias
- Serviço

CAPÍTULO 8 – CERVEJA E GASTRONOMIA

- Bebida gastronômica
- Interações culinárias
- Harmonização
- Comida de bar
- Cerveja e seus pares
- Sugestões de harmonização

CAPÍTULO 9 – ESCOLAS CERVEJEIRAS

- Escola britânica
- Escola germânica
- Escola belga
- Escola americana

CAPÍTULO 10 – O MERCADO CERVEJEIRO HOJE

- Produção
- Consumo
- Tipos de cervejaria

CAPÍTULO 11 – BRASIL

- O movimento cervejeiro artesanal no Brasil
- A indústria nacional
- O mercado
- Concursos e festivais

Apêndices

- Bibliografia
- Crédito de imagens
- Agradecimentos

APRESENTAÇÃO

A 1ª edição do *Larousse da Cerveja* foi escrita entre 2007 e 2008 e publicada em junho de 2009. Apesar do então nascente movimento cervejeiro artesanal, havia pouca literatura sobre a cerveja e, no Brasil, apenas algumas traduções.

O processo de construção do livro exigiu muito esforço de garimpagem e pesquisa, muita leitura, aprendizado intensivo, persistência e dedicação. O compromisso de apresentar uma obra de referência, com a chancela da Larousse, tornou o resultado quase uma tese de doutorado. Reconhecida e bem-aceita pelo público, ela chegou na hora certa, no lugar certo.

A partir das sementes plantadas desde a década de 1990 a cultura cervejeira germinou e cresceu nos últimos 10 anos em todo o país. As raízes se espalharam e se fortaleceram, revolucionando a maneira como a tradicional bebida dourada e refrescante é vista pelos brasileiros. É um caminho sem volta.

Mas a história sempre continua, e eis que aqui está a 2ª edição do livro, atualizada e ampliada. O conteúdo privilegia a abordagem cultural da cerveja mais do que a bebida em si. A evolução dos últimos anos está bem retratada, mas não chega a desviar o foco da integridade estrutural proposta. O amadurecimento dessa cultura e seus impactos na sociedade continuarão intensos nas próximas décadas.

Existem muitos temas a serem explorados e, considerando que o aprendizado é permanente, ainda haverá mais o que compartilhar no futuro, pois o universo da cerveja é muito rico e está em constante mudança.

Espero satisfazer a curiosidade do leitor e provocar sua admiração pela bebida, principalmente em seus aspectos históricos, culturais e sensoriais.

Pretendo que esta obra seja fonte de informação e, principalmente, de inspiração para apreciar a cerveja e degustá-la, de maneira correta e

moderada. Saúde!



INTRODUÇÃO

... esse colossal consumo é quase sempre – se não sistematicamente – prazeroso: não se bebe cerveja como alimento, não se bebe cerveja como remédio, não se bebe cerveja como rito ou culto (o que ocorre com o vinho), não se bebe cerveja por desfastio, não se bebe cerveja por dor de cotovelo ou dores mais à cabeça. Bebe-se pelo prazer de viver, sobretudo de conviver – os bebedores solitários de cerveja são poucos e não estão bem, ou falta-lhes, no momento, um amigo. Desde muito cedo, as cervejarias, em várias partes do mundo, se fizeram enormes ambientes, extremamente conviviais, risonhos, extrovertidos, ridentes, cantantes, dançantes até.

Um bebedor de cerveja que se reconheça como tal é, antes de tudo, um homem ou mulher que não deseja embriagar-se – se o quisesse, poderia dar-se a bebidas dez ou mais vezes mais fortes do ponto de vista alcoólico, para igual quantidade de líquido. Assim, o que ele ou ela quer mesmo é ter o prazer, a alegria, a satisfação, o encantamento que só a cerveja pode propiciar-lhe.

Antonio Houaiss (1915-1999)

Em qualquer lugar do mundo em que muitas pessoas estejam reunidas conversando, rindo e se divertindo, é muito provável que haja uma cerveja para acompanhar o agradável momento.

É verdade que existem confrarias de vinho, cerimônias espumantes (nas quais um champanhe e similares são o destaque), reuniões de senhores em volta de um autêntico uísque escocês e grupos de apreciadores de cachaça.

Entretanto, a cerveja é uma bebida socializante por excelência. Sempre esteve associada a ambientes tão diversos como palácios, festas tribais, mesas familiares, mosteiros cristãos, bodas reais, saloons, pubs, bares,

botequins e rodas de música. É presença fundamental no churrasco ou na praia, convidada obrigatória do *happy hour* em qualquer dia da semana, coadjuvante dos grupos de torcedores dos esportes coletivos mais populares (futebol, vôlei, beisebol, rúgbi, hóquei e outros) e também de jogadores de cartas, sinuca, dardos etc., além de ser inspiração para poetas e boêmios.

Mas por que a cerveja é tão popular? É certo que não é apenas pelo preço relativamente baixo, nem por sua capacidade de refrescar ou menor teor alcoólico, visto que existem bebidas alcoólicas mais baratas, como alguns destilados, ou refrescos aromatizados, como as alcoolpop, que nem assim conquistam a popularidade da cerveja.

A cerveja é assim querida porque traz consigo tradição e sabor e, desde que dela não se abuse, provoca descontração e felicidade. Um de seus maiores apelos é a simplicidade: é despretensiosa, não está associada a nenhuma pompa ou circunstância, apenas à alegria pura e simples.

Tratando-se de uma bebida tão popular, é surpreendente que sua história e riqueza cultural sejam tão pouco conhecidas. A cerveja está na raiz da cultura ocidental, mantendo-se relevante até hoje como um elemento integrador. Não é apenas uma bebida; ela traz consigo um conjunto de valores culturais capaz de promover, não na teoria, mas na prática do cotidiano, a disseminação de conceitos importantes de cooperativismo, tradição, confraternização e, afinal, encontro de pessoas.

Embora a cultura cervejeira tenha suas origens no Oriente Médio e seu percurso histórico esteja ligado à Europa, a bebida tornou-se popular em todas as partes do mundo no momento em que o consumo de bebidas alcoólicas foi permitido.

Diferentemente do vinho, a cerveja não é uma bebida com características regionais. Enquanto as referências vinícolas estão ligadas à origem da uva e, conseqüentemente, à região e à época em que a bebida é produzida, a cerveja tem uma personalidade mais cosmopolita, relacionada principalmente aos costumes do consumidor. À mesa, comporta-se humildemente: há sempre um estilo que se adapta ao prato, e não o contrário.

Com o conhecimento e a tecnologia atuais é possível produzir um determinado tipo ou estilo de cerveja em qualquer época do ano e em qualquer lugar do mundo. No século XXI, sua produção é fácil, os ingredientes são acessíveis e as receitas não são mais nenhum mistério.

Oferece, portanto, uma boa oportunidade para empreendedores que, mesmo com poucos recursos financeiros, podem se destacar como bons fabricantes locais – resgatando a característica doméstica milenar da cerveja.

Os ingredientes e os processos de fabricação da bebida não são mais segredo hoje em dia e já pertencem ao conhecimento básico das sociedades; são livremente compartilhados entre apreciadores experientes e iniciantes.

Considerada alimento durante a quase totalidade de sua história de mais de 7 mil anos, e integrante obrigatória da dieta familiar desde os primórdios da humanidade, a cerveja tem também um passado abonado pelos religiosos cristãos (católicos e protestantes), por intelectuais, filósofos, artistas e políticos.

As possibilidades de variação das receitas são tão grandes quanto a imaginação do cervejeiro e, assim como na gastronomia, sempre haverá o toque pessoal do *connaisseur*. A tendência de refinamento sensorial, guiada pela sofisticação do paladar e apoiada pela tecnologia, levou a uma grande variedade de produtos oferecidos ao consumidor final, cada vez mais exigente.

A partir da receita básica – água, malte de cereal, levedo e lúpulo – é possível criar uma infinidade de tipos ou estilos de cervejas. Às diversas opções de maltes, seu grau de secagem e diferenciação na maltaria, além da escolha dos cereais utilizados, somam-se as possibilidades de lúpulos com diferentes teores de força aromática ou de amargor, e as combinações com as diferentes cepas de levedura que desempenham papel fundamental na transformação dessa mistura doce em álcool. A isso tudo se acrescentam ainda as propriedades físico-químicas da água utilizada. Finalmente, entram os detalhes do processo: temperatura, pressão, tempo etc. e os eventuais temperos. E com isso obtemos a diversidade.

Como negócio, a indústria cervejeira é bastante diversificada: características familiares e regionais convivem com megacorporações de alcance mundial. É um dos negócios mais antigos do mundo e esteve sempre na ponta do desenvolvimento econômico de muitas comunidades e países, não apenas sendo grande empregador, mas também importante contribuinte de impostos.

A atividade cervejeira foi familiar enquanto os empreendimentos foram caseiros; foi regional quando a economia cooperativista surgiu;

tornou-se nacional junto com a formação dos Estados, e multinacional no capitalismo moderno. Cervejarias milenares ainda produzem e distribuem seus produtos com qualidade por todo o mundo. Sobreviveram a gerações, guerras, perseguições religiosas e políticas e movimentos radicais de temperança.

O caráter enciclopédico desta obra não diminui o espírito liberal e festivo do tema. Se assim fosse, correríamos o risco de formalizar o que é simples e de tornar sério o que sempre foi informal.

A intenção, aqui, é abordar os diversos aspectos da cultura cervejeira, mais do que da bebida em si. O longo trabalho de pesquisa, em razão da escassa literatura existente, exigiu que muitas informações fossem garimpadas em registros de museus, livros de história, arquivos religiosos, nas próprias cervejarias e junto a pessoas que compartilham seus conhecimentos apenas pelo prazer de manter viva a memória e tradição dessa bebida. Encontramos muitos mitos, desinformação e divergências, o que consideramos absolutamente natural em razão dos poucos registros sobre o assunto.

A parte mais difícil e sensível do livro – a classificação das cervejas – foi baseada no Guia de Estilos do Beer Judge Certification Program (BJCP), elaborado por uma associação sem fins lucrativos que nasceu da necessidade de uniformizar critérios de identificação e julgamento de estilos de cerveja. A opção por essa classificação – sem demérito a nenhuma outra referência ou critério – deve-se ao fato de ser ela largamente adotada nos concursos de cervejas americanos e de muitos outros países, além de basear-se em parâmetros definidos por dezenas de especialistas voluntários. O fato de as cervejas serem muito mais antigas do que os critérios de classificação dificulta o enquadramento de qualquer produto a um estilo específico. Decidimos respeitar a denominação dada pelos fabricantes a seus produtos.

Os capítulos dedicados ao passado, assim como as referências históricas que permeiam esta obra, tentam mostrar a intrínseca relação entre o desenvolvimento da sociedade humana e a cerveja: a importância dessa bebida na vida primitiva; o papel relevante na dieta das famílias e comunidades; sua participação fundamental na prevenção de doenças até recentemente; fonte de inovações e instrumento de desenvolvimento tecnológico; a contribuição para a criação das primeiras microempresas da

história; seu valor como indústria na geração de empregos e sua importância na confraternização de culturas.

No capítulo final, abordamos o Brasil do século XXI, que desponta como o mais promissor dos mercados no mundo, atraindo não só os grandes atores do segmento como estimulando o empreendedorismo característico do país. As associações de cervejeiros domésticos e as centenas de microcervejarias que surgiram nos últimos dez anos são apenas a ponta do *iceberg* destinado a aproveitar o imenso potencial do país continental e de múltiplas faces culturais.

Em nenhum momento da elaboração desta obra houve a intenção, por parte do autor ou dos editores, de convencer o leitor a beber cerveja. O mérito da obra é oferecer ao interessado uma fonte de dados confiável sobre muitos dos aspectos que cercam essa bebida, de modo a permitir que ele possa distinguir e apreciar melhor os diferentes estilos disponíveis.

Entretanto, não esgotamos o assunto – nem era essa nossa intenção. O objetivo é fornecer uma referência para o leitor ávido por informações fundamentadas sobre a bebida mais popular da história humana depois da água e do chá.

Abusus non tollit usum. (O abuso não impede o uso.)

Signoriello, Lexicon Peripateticum Philosophico-Theologicum (1872).







Homem sábio aquele que inventou a cerveja.

Platão, filósofo grego (c. 427 a.C-c. 347 a.C)

SURGIMENTO E DISSEMINAÇÃO

A maioria dos historiadores concorda que o ser humano pré-histórico abandonou a vida nômade de caçador-coletor ao desenvolver as primeiras técnicas de agricultura, com a finalidade de cultivar grãos. A possibilidade de cultivar cereais (sorgo, cevada, trigo), que, depois de secos, podiam ser armazenados por longos períodos, permitiu a fixação dos grupos humanos, desobrigando-os de se locomoverem constantemente em busca de alimento.



Homens semeiam cereais.



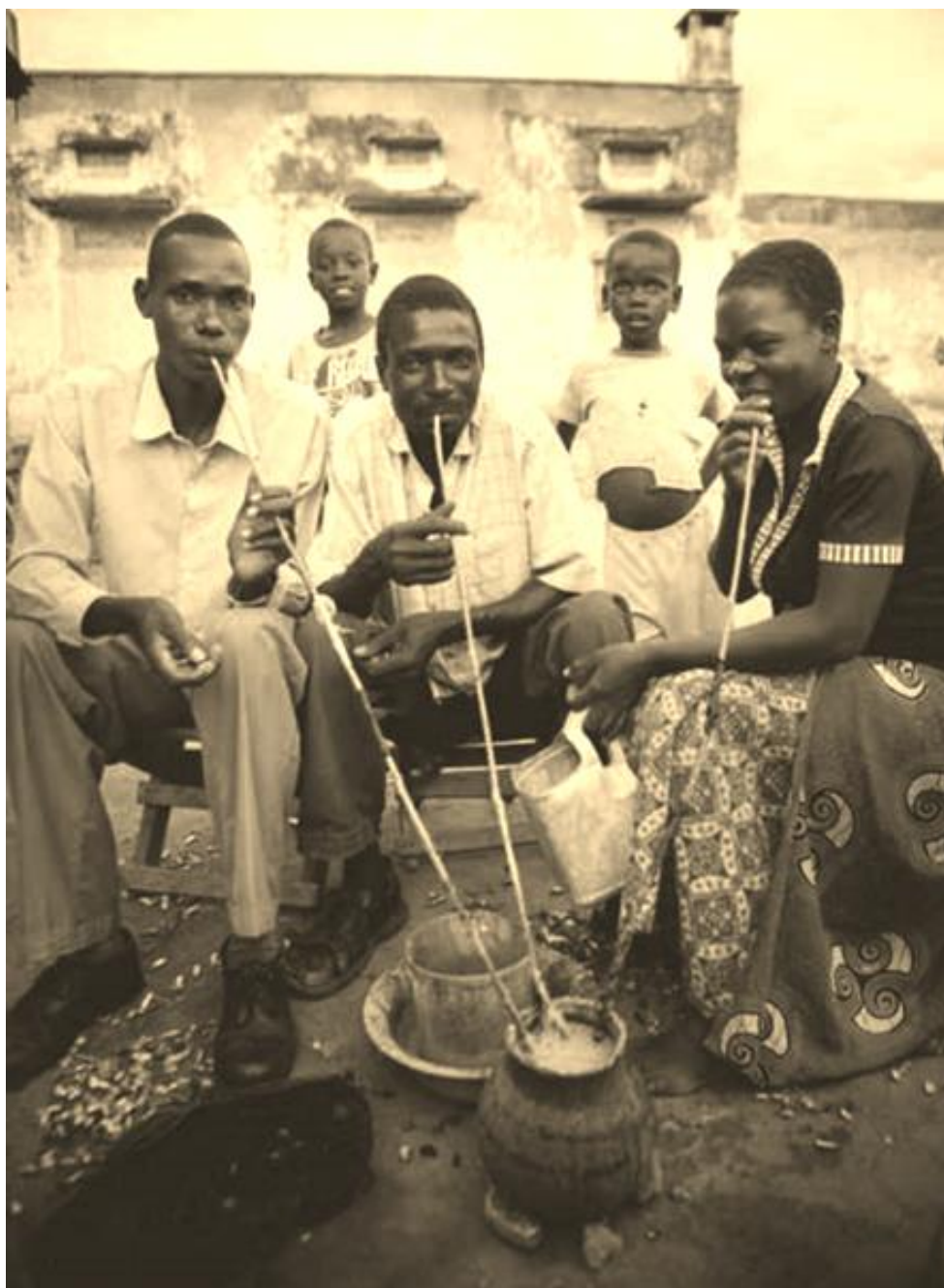
Mulher mói grãos de cereais.

Os primeiros campos de cultivo surgiram no oeste da Ásia por volta do ano 9000 a.C. Provavelmente, cevada e trigo selvagem foram escolhidos, em detrimento de outras plantas, porque seus grãos (sementes) são grandes e palatáveis e seu processo de germinação é mais adequado ao plantio. Logo aqueles agricultores primitivos passaram a transformar os grãos colhidos em farinha e, em seguida, em pão. Por isso, costuma-se dizer que o que transformou o homem caçador-coletor em agricultor e o fixou na terra foi a necessidade de produzir pão e cerveja.

Existe uma relação direta entre pão e cerveja: ambos são feitos de grãos de cereais (cevada, trigo, arroz, aveia), água e fermento, e apresentam valor nutricional semelhante – assim como o pão, a cerveja alimenta, sendo, por isso, chamada de “pão líquido”.

É muito provável que o processo de fabricação tenha sido descoberto por acaso. As etapas da produção reforçam essa tese.

A primeira etapa da preparação da cerveja consiste em amolecer o amido presente em cada grão do cereal deixando esses grãos de molho para absorver água e iniciar a germinação. Durante a germinação são produzidas as enzimas que transformam o amido (um polissacarídeo) dos grãos em açúcares (mono e dissacarídeos). Em seguida, é preciso secar ou torrar os grãos para interromper esse processo natural. O cereal umedecido, germinado e, por fim, seco ou torrado é o malte, que tem um gosto adocicado devido à quebra do amido em açúcares.



Homens bebem cerveja produzida de forma primitiva; os canudos servem para evitar os resíduos da superfície.

Era comum grupos de agricultores pré-históricos armazenarem a colheita em vasos, para uso posterior. É bem provável que uma chuva tenha umedecido o conteúdo desses vasos, que, em seguida, foram colocados para secar. Eles teriam percebido que o sabor dos grãos maltados era doce, agradável e de digestão mais fácil.

Após a maltagem, a segunda etapa da preparação da cerveja consiste em fazer uma espécie de sopa (mosto) dos grãos maltados. Se essa sopa for abandonada, ela será invariavelmente atacada por micro-organismos da atmosfera, o que dará início a um processo de fermentação. A fermentação produz álcool e gás carbônico a partir do açúcar. Eis a cerveja!



Monumento Blau (4000 a.C.).



funil de cerveja encontrado em Jiahu, China (3500 a.C.).

É muito provável que algo muito próximo a isso tenha acontecido de fato. Existem vários desenhos rupestres e símbolos pré-históricos que representam a fabricação de uma bebida semelhante à cerveja.

As mais antigas evidências sobre bebidas fermentadas foram encontradas na vila neolítica de Jiahu (norte da China) e na Mesopotâmia, hoje Iraque. Ambas foram descobertas em escavações arqueológicas que continham potes com resquícios de bebida fermentada a partir de cereais com idade estimada de 7 mil anos, ou seja, de 5000 a.C. Além do valor histórico, esses achados têm grande importância não só para determinar as origens da cerveja, mas também para esclarecer a influência antropológica da bebida. Há registros de aproximadamente 4000 a.C. repletos de símbolos da cerveja como mercadoria e moeda de troca tanto na Mesopotâmia quanto no Egito, ou seja, de antes do surgimento da escrita e da invenção da roda. O hieróglifo que significa “comida” é composto de dois símbolos : o do pão e o da cerveja.

Esses e outros indícios nos levam a crer que, à época em que o homem começou a construir cidades (por volta de 6000 a.C.), a fabricação de

cerveja já era uma atividade bem estabelecida e aparentemente organizada tanto no Oriente Médio quanto na China.

BEBIDA DOS DEUSES

São muitas as divindades relacionadas à cerveja, seus ingredientes, processos de produção ou aos efeitos da embriaguez. Aqui está uma lista de algumas delas:

NOME	ORIGEM	DATA DE CELEBRAÇÃO
Accla	Incas	24 de junho
Aegir	Nórdicos	3 de março
Bes	Egito	16 de dezembro
Ceres, ou Deméter	Roma / Grécia	—
Cerridwen	Gales	21 de outubro
Cluricane	Irlanda	13 de maio
Dumuzi	Sumeria	30 de março
Enkidu	Mesopotâmia	12 de janeiro
Gnomos	Diversas regiões	—
Goibhniu	Celtas	7 de julho
Icovellauna	Celtas	2 de março
Khuzwane	África	25 de maio
Kurmilinos	Balcãs	1º a 3 de agosto
Mamlambo	África	23 de agosto
Marduk	Babilônia	12 de março
Mbaba Mwana Waresa, Zulu	África do Sul	—
Nephthys	Egito	28 de agosto
Nin-Anna	Babilônia	19 de março
Ninkasi	Sumeria	23 de setembro
Osiris	Egito	20 de janeiro e 2 de setembro
Pereplut	Polônia	8 de junho
Radegast	Eslavos	—
Ragutierne	Países Bálticos	—
Raugo-Zemepatis	Países Bálticos	—
Seonaidh ou Shoney	Escócia	31 de outubro e 1º de novembro
Shadipinyi	Namíbia	—
Siduri	Sumeria	7 de outubro
Silenus	Grécia	—
Siris	Mesopotâmia	21 de março
Sucellus	Celtas	—
Tezcatzonotecatl	Egito	19 de julho
Tjenenet	Astecas	—
Yasigi	Mali	15 de maio



Oferenda de cereais a Sobek, deus do Nilo.

O antropólogo Alan D. Eames (1947-2007), conhecido mundialmente como “o Indiana Jones da Cerveja”, desenvolveu com o professor Solomon Katz, da Universidade da Pensilvânia, a teoria de que a cerveja teve um papel fundamental na criação e no estabelecimento da sociedade civilizada, maior até mesmo que o do pão.



Duendes preparam cerveja.

Inicialmente uma bebida nutritiva, servida como alimento, a cerveja, por seu efeito inebriante, logo se tornou sagrada ou de alguma forma relacionada aos deuses. A peça suméria conhecida como Monumento Blau (4000 a.C.) mostra a cerveja sendo oferecida à deusa Nin-Harra. Há também registros de que por volta de 2000 a.C. os chineses produzam o tsiou, cerveja de painço, para ser oferecido a seus ancestrais.

Além da “magia” de um líquido doce transformar-se espontaneamente em substância embriagadora, a sensação de euforia e de mudança de estado de consciência decorrente da embriaguez levou diversos grupos humanos a correlacionar a bebida alcoólica a aspectos místicos e religiosos:

Enkidu não sabia comer pão, e ninguém o havia ensinado a beber cerveja. Shanhat, então, disse a Enkidu: “Coma a comida, Enkidu, é a maneira como se vive; beba a cerveja, como é costume da terra”. Enkidu comeu a comida até ficar saciado e bebeu a cerveja – sete jarras! E tornou-se expansivo e cantou com alegria!... E tornou-se humano.

Sobre a humanização do selvagem Enkidu, parte do poema A epopeia de Gilgamesh, rei sumério que viveu em Uruk aproximadamente em 2600 a.C.

Bebidas fermentadas a partir de cereais surgiram em várias partes do mundo, as quais poderíamos também chamar de cervejas:

- Bouza, do Egito, a partir de malte de milo (um sorgo parecido com milho);
- Talla, da Etiópia, muito similar à bouza, mas produzida a partir de cevada e trigo;
- Kafir, da África, feita de malte de sorgo e milheto;
- Lao Li, da China, feita com arroz e mel;
- Saquê, do Japão, a partir de arroz;
- Kvas, da Rússia, feita com centeio;
- Kalja e Sahti, da Finlândia, a partir do centeio;
- Tape Ketan, da Malásia, a partir de ragi;
- Tesquino e Zendeco, do México e da América Central, feitas de milho maltado;
- Chicha, feita de milho por índios andinos e centro-americanos.

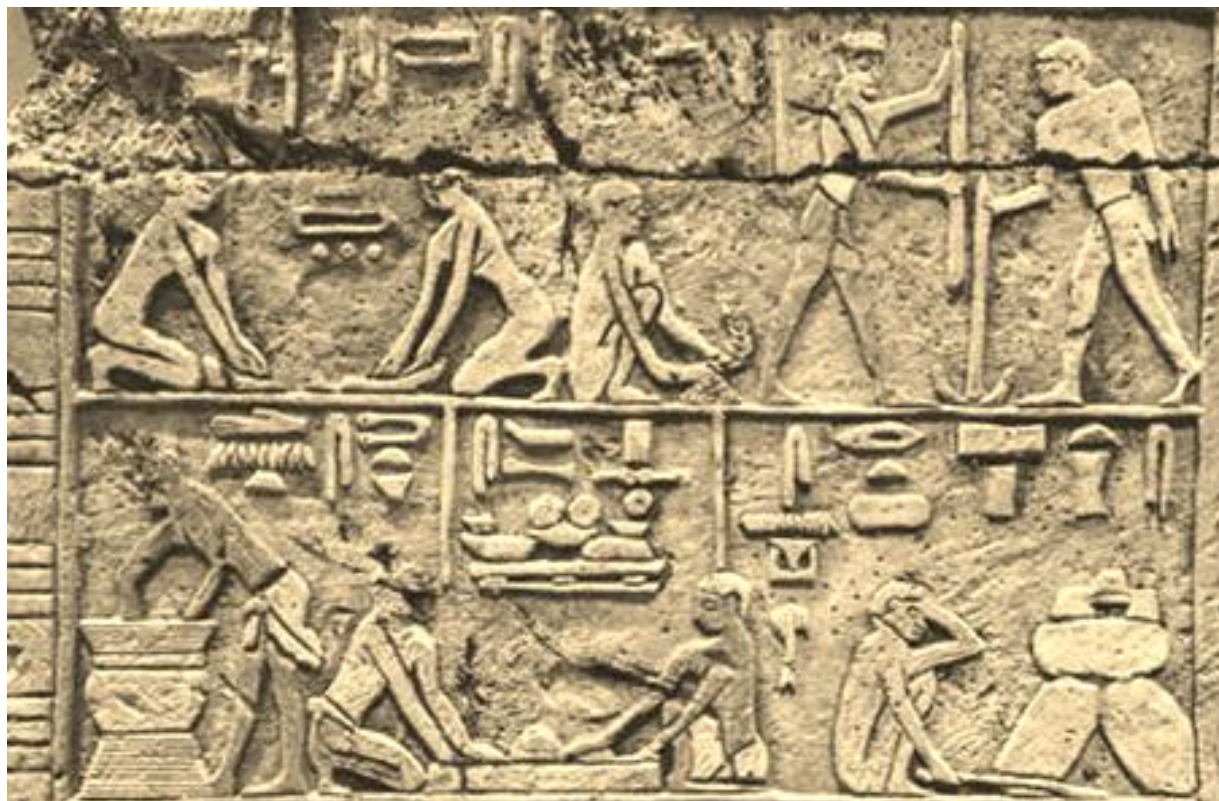
MESOPOTÂMIA – SUMÉRIOS E BABILÔNIOS

Ninkasi, és aquela que despeja do vaso coletor a cerveja filtrada, que é como a cheia dos rios Tigre e Eufrates.

Hino a Ninkasi (1800 a.C.)

Em 1913, o arqueólogo e linguista tcheco Bedrich Hrozný (1879-1952) decifrou tábuas com registros que comprovavam que, na região entre os rios Tigre e Eufrates (hoje Iraque), os sumérios consumiam uma bebida chamada sikaru, feita a partir de pães de cevada germinada. Quase vinte tipos de receitas eram produzidas, servindo como remédio (para os olhos e a pele), pagamento a trabalhadores e oferenda aos deuses. Com esse papel fundamental na economia de então, baseada em escambo e troca de riquezas, sua produção era responsabilidade do Estado, sendo, portanto, bastante controlada. O Império Babilônio, que sucedeu o Sumério, deixou-nos vários sinais da importância social da cerveja. Um dos artigos do Código de Hamurábi (cerca de 1730 a.C.), por exemplo, previa o afogamento do cervejeiro em sua própria bebida caso ela fosse intragável. Outro artigo estabelecia pena de morte para os sacerdotes encontrados em bares. Também determinava que o pagamento pela venda de cerveja não poderia ser em dinheiro, mas apenas em grãos de cereais.

Na sociedade babilônia, o cervejeiro era um homem de alta reputação, dispensado, por exemplo, do serviço militar sob a condição de suprir os exércitos com sua bebida. Já nos bordéis babilônios, cada prostituta produzia a própria cerveja para oferecer aos clientes.



Detalhe de uma cervejaria esculpida na tumba Kaemrehu, c. 1400 a.C.



Escultura egípcia sobre ritual cervejeiro.

EGITO

A boca de um homem feliz é cheia de cerveja.

Inscrição datada de 2200 a.C. encontrada no Templo de Hátor, em Dendera, Egito



Babilônia e Egito, c. 3000 a.C.

No Egito Antigo, a cerveja era mais popular do que o vinho e o hidromel (bebida fermentada, feita de água e mel), não só pela abundância de cereais e pela praticidade de fabricação, mas também por ser uma bebida socializante, que podia ser produzida e compartilhada por muitas pessoas.

Os egípcios faziam vários tipos de cerveja sob o nome genérico de *zythum*. As Tábuas de Ebla, datadas de 2.500 a.C., registram uma cervejaria de grande escala em Tebas, onde eram fabricados dois tipos da bebida: a “cerveja dos notáveis” e a “cerveja de Tebas”. Assim, as mais suaves eram destinadas aos pobres. Já as aromatizadas com gengibre, tâmara e mel ficavam reservadas aos nobres.

O primeiro grande centro produtor de cerveja da história surgiu no norte do Egito, na antiga cidade de Pelúcio. A bebida era indispensável nas cerimônias fúnebres e também usada em banhos, como tratamento para a pele. Segundo a mitologia egípcia, Osíris, deus da vida além-morte, já fabricava cerveja por volta de 2000 a.C.



Afresco egípcio sobre tratamento de cabelo com cerveja.

GREGOS E ROMANOS



Império Romano e Grécia Antiga.

Os gregos conheceram a cerveja por meio dos egípcios, mas a bebida não era bem aceita. Pedânio Dioscórides (cerca de 40-90), médico greco-romano considerado o fundador da farmacognosia (um dos mais antigos ramos da farmacologia), afirmava que a cerveja tinha efeito diurético e a recomendava apenas para tratamento médico.



Ceres (para os romanos) ou Deméter (para os gregos), deusa da agricultura.

O poder de influência dos gregos – e, mais tarde, dos romanos –, produtores e apreciadores do vinho, fez com que a cerveja perdesse um pouco de sua popularidade em seu vasto império, já que a política dos conquistadores era impor seus costumes aos conquistados.

Contudo, é interessante saber que, segundo se conta, Júlio César, ao atravessar o rio Rubicão em perseguição a Pompeu Magno (49 a.C.), teria brindado o avanço de sua tropa com cerveja. Essa campanha o levaria no mesmo ano a tornar-se ditador absoluto de Roma.

Os judeus e os cristãos rejeitavam a cerveja por percebê-la parte da cultura egípcia, que trazia más lembranças do êxodo judeu. Assim, os judeus adotaram o vinho como bebida associada ao sagrado, com vários

significados místicos. Mais tarde, os cristãos o sacramentaram como o sangue de Cristo no ritual da missa. A expansão do cristianismo na Europa levou consigo seus costumes e suas tradições. Entretanto, a cerveja, cujos ingredientes eram mais resistentes, menos dependentes de clima, mais baratos e abundantes, passou aos poucos a ser a bebida das classes mais pobres e dos bárbaros (como os romanos chamavam os estrangeiros).

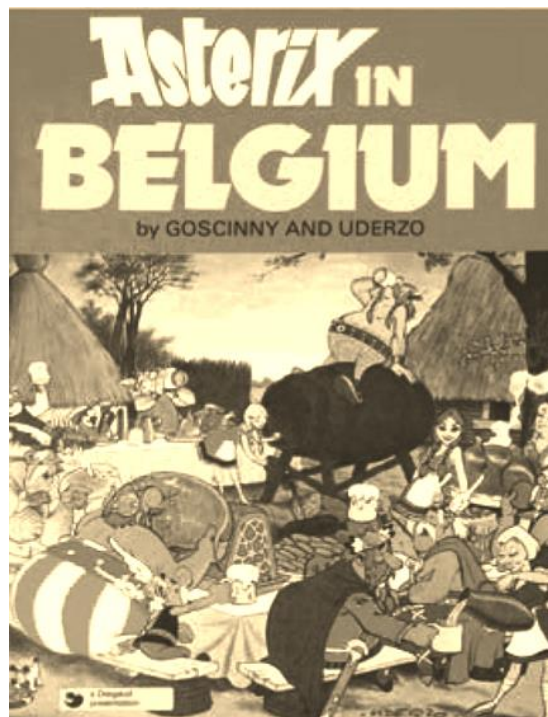
Assim, a popularidade da bebida foi crescendo, contribuindo inclusive para problemas de inflação. No ano 301, o imperador Valério Diocleciano (cerca de 245-313) viu-se obrigado a publicar o *Edictum de Pretiis Rerum Venalium* (Édito do Preço Máximo), que limitava os preços de vários produtos, entre eles o trigo, a cevada e a cerveja. O documento já fazia distinção entre cerevisia (cerveja da Gália) e zythum (do Egito).

TRÁCIOS E CELTAS

A onda de expansão da cultura cervejeira a partir da Mesopotâmia teve outra rota de difusão, igualmente importante, graças aos trácios, povo que dominava um enorme território onde hoje estão, além da própria Trácia, a Bulgária, a Romênia, a Moldávia e partes da Grécia, da Macedônia, da Sérvia e da Turquia. A cerveja era uma bebida sagrada para esses povos. Acredita-se que, devido a movimentos migratórios, eles acabaram por influenciar culturalmente germanos e celtas.



Localização dos Celtas e Trácios.



Os personagens na HQ francesa *Asterix* sempre terminam suas aventuras em um banquete regado a muita cerveja.

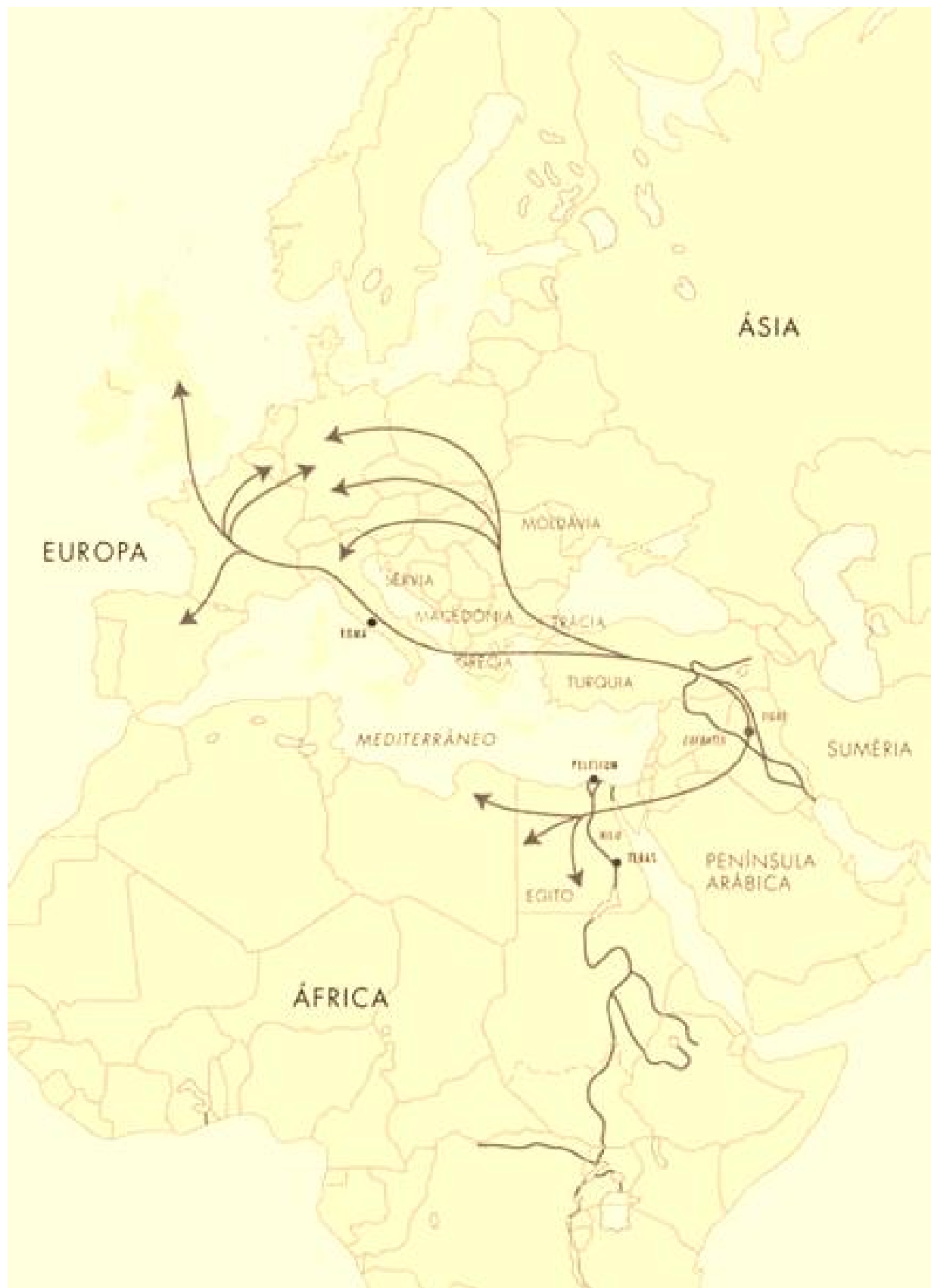
Os celtas habitaram boa parte da Europa e dividiam-se em vários grupos: gauleses, belgas, bretões, batavos, escotos, eburões, gálatas, trinovantes e caledônios – povos que mais tarde constituiriam França, Portugal, Espanha, Bélgica, Inglaterra, Irlanda e Escócia. Eles divulgaram a metalurgia do ferro e também desenvolveram novas receitas e técnicas de fabricação de cerveja.

O autor romano Plínio, o Velho (cerca de 23-79), escreveu na obra *Naturalis Historia* (História Natural) sobre celtas que faziam cerveja na Gália (atual França) e na Galícia (atual Espanha). Foi justamente na Gália que a bebida recebeu o nome latino que deu origem à palavra cerveja. A *cerevisia*, ou *cervisia*, em homenagem a Ceres, deusa da colheita e da fertilidade, era uma bebida alcoólica, fermentada a partir de cevada ou outro cereal, não continha lúpulo, era aromatizada com mel e maturada em ânforas de barro ou em tonéis de madeira.

Nas histórias em quadrinhos do personagem Asterix (criado em 1959 na França por Albert Uderzo e René Goscinny), a *cerevisia* é recorrentemente citada como a bebida cotidiana da aldeia.

Durante o primeiro milênio da era cristã, celtas e germanos eram os povos que mais produziam e consumiam cerveja. Ela era considerada sagrada, uma recompensa aos heróis e uma oferenda aos deuses, sendo servida em intermináveis festas e banquetes – ingerida aos litros – e em cerimônias nas quais os guerreiros contavam suas histórias de bravura e conquistas.

A expansão do Império Romano para o norte levou consigo a cultura vinícola, sobrepondo-a aos costumes locais de bebidas alcoólicas de cereais. Apesar do relativo sucesso, o vinho não se impôs em muitas regiões ao norte, seja pelas dificuldades de cultivo das vinhas, seja pela relutância em assimilar hábitos de estrangeiros dominadores. Os grupos celtas e germanos, nas regiões onde hoje ficam as ilhas Britânicas, a Alemanha e a Bélgica, por exemplo, mantiveram a cerveja como bebida tradicional.



Expansão da cerveja pela Europa e norte da África.

IDADE MÉDIA

Os administradores das cervejarias devem garantir que os funcionários mantenham suas mãos limpas por questões de higiene.

Artigo 34 do *Capitulare de Villis*, de Carlos Magno (século VIII)

Carlos Magno foi rei dos francos, rei dos lombardos e imperador romano até 814. A dinastia carolíngia, fundada por ele e que dominou a Europa até a Renascença, contribuiu bastante para a consolidação da cerveja como mercadoria e como atividade econômica importante no Sacro Império Romano-Germânico. A cultura cervejeira expandiu-se a novos territórios, delimitados pelas áreas hoje ocupadas pela Espanha e pelos países escandinavos.

O *Capitulare de Villis*, conjunto de regras publicado por Carlos Magno no final do século VIII para a correta administração das terras sob seu domínio, reconhece os cervejeiros como artesãos especializados, com destacado papel na constituição dos vilarejos. Seu império era organizado em várias vilas (*villis*), cada uma com estrutura própria: igreja, padaria, comércio em geral, estábulo, celeiros e cervejarias. O apoio do imperador à Igreja Católica, que beneficiou a instituição de grandes mosteiros, contribuiu para a consolidação da cerveja como bebida e como uma alternativa para o vinho eclesial.

Ao longo da história antiga e notadamente na Idade Média, a produção cervejeira foi uma atividade predominantemente caseira, de responsabilidade das esposas e dirigida ao consumo doméstico, já que fazia parte da dieta da família, inclusive no desjejum.



A gravura *Mother Louse*, de David Loggan (1634-1692), retrata uma das cervejeiras conhecidas como “alewife”.

Além de ser um alimento, a cerveja era usada desde a Antiguidade como remédio, misturando-se a ela cascas, raízes, especiarias e ervas. Também era consumida em festas, como inebriante e refrescante, sendo, não raras vezes, uma alternativa para a água, que nem sempre era potável.

IGREJA CATÓLICA E CERVEJA

É meu desejo morrer em uma cervejaria. Que coloquem cerveja em minha boca quando eu estiver expirando, para que o coro de anjos entoe: “Deus, seja condescendente com este bebedor”.

Frase atribuída a São Columbano (540-615)

Abençoi, Senhor, esta criatura, a cerveja, que da riqueza do grão vos dignastes produzir, para que seja remédio salutar ao gênero humano; concedei ainda, pela invocação do vosso santo Nome, que quem quer que dela beba receba a saúde do corpo e a tutela da alma.

Bênção da cerveja segundo o *Rituale Romanum* de 1614, publicado pelo papa Paulo V (1552-1621)

Na Idade Média, as primeiras iniciativas de produção sistematizada de cerveja aconteceram nos mosteiros. A partir do século VI, os monges irlandeses Columbano e Galo (reconhecidos santos pela Igreja Católica) fundaram diversos mosteiros pela Europa que tinham amplas instalações para a fabricação de cerveja. Os mais famosos são a Abadia de Sankt Gallen (Suíça) e a de Bobbio (Itália), na qual o escritor Umberto Eco inspirou-se para escrever o romance *O nome da rosa* (1980).

Numa época de sociedade iletrada, os mosteiros eram locais de desenvolvimento e preservação de conhecimento e técnicas. Por seu trabalho e dedicação, e, é claro, por serem alfabetizados, os religiosos tornaram-se importantes pesquisadores de cerveja, tendo aprimorado seu método de fabricação e introduzido a ideia de conservação a frio da bebida.

Os mosteiros eram suficientemente organizados e neles desenvolveram-se receitas particulares, guardadas em segredo. Assim, tornaram-se as únicas instituições medievais com capacidade para produzir cerveja em grande escala. Suas cervejas eram destinadas aos monges, aos seus convidados e aos pobres. O excedente era vendido a peregrinos e camponeses da região. Numa época em que a cerveja era considerada alimento, cada monge consumia de 5 a 8 litros da bebida por dia.



Drei Mönche im klösterlichen Weinkeller [Três monges na adega do mosteiro] (1893), do pintor alemão Eduard Theodor Ritter von Grützner (1846–1925).



Abadia trapista na França.

Os mosteiros não eram os únicos estabelecimentos religiosos com cervejarias. Nas casas episcopais e catedrais também se fabricava e consumia cerveja. A Catedral de Estrasburgo (França), por exemplo, possui registros de produção da bebida para algumas festividades religiosas no século X.

As abadias e os mosteiros medievais tendiam à autossuficiência. Neles cultivavam-se hortas e pomares, construíam-se móveis e ferramentas e produzia-se cerveja para seu sustento. Contudo, segundo as regras do império, podiam contar com o abastecimento de cereais se necessário. Assim, tornaram-se produtores de cerveja de boa qualidade e desenvolveram técnicas, utensílios e receitas próprias.

A cerveja tornou-se ainda mais relevante para os religiosos católicos a partir de 1662, quando o papa Alexandre VII aprovou a ingestão de bebidas pelos penitentes, decretando que o líquido não quebrava o jejum (*Liquidum non frangit jejunum*). Em outras palavras, o consumo de

bebidas – do chocolate líquido à cerveja – passava a ser permitido durante os períodos de penitência e jejum. O curioso é que o vinho não foi incluído nessa liberação. A melhor explicação para isso é que o debate ocorreu em torno do desjejum, refeição matinal que, àquela época, incluía apenas pão, queijo, cerveja e chocolate.

Em diferentes momentos da história, questões religiosas abalaram a influência dos mosteiros no mercado cervejeiro. Durante a própria Idade Média, eles foram fortemente pressionados a não servir cerveja gratuitamente, já que essa prática prejudicava as cervejarias controladas pelos senhores feudais, que, além de tudo, eram contribuintes do Estado. A partir do século XIV, o fortalecimento das monarquias na Europa desencadeou uma crise nas instituições eclesiásticas. Mais tarde, o humanismo evangelista que provocou a Reforma Protestante (século XVI) gerou uma nova onda contrária aos religiosos católicos. Em seguida, na Inglaterra, Henrique VIII saqueou mosteiros em nome de suas divergências com a Santa Sé de Roma. Mais tarde, em 1796, Napoleão expulsou os religiosos de seu império também por divergências com o papa.



Santa Hildegarda de Bingen.

Por fim, as inúmeras mudanças sociais ocorridas no século XIX e, principalmente, a Revolução Industrial (século XIX) trouxeram novas

dificuldades à vida monástica, gerando uma escassez de monges e reduzindo drasticamente o número de abadias.

SANTOS RELACIONADOS À CERVEJA

Além das divindades ligadas à história da cerveja, vários religiosos de diferentes instituições – cristãos ou não – influenciaram a cultura cervejeira e contribuíram para sua divulgação. Dentro da Igreja Católica, especialmente, muitos monges, padres e freiras atuaram e foram importantes de alguma forma para o desenvolvimento e a difusão da cerveja junto às pessoas e às atividades de seu tempo. Alguns foram canonizados e hoje são reverenciados em várias partes do mundo como protetores dos cervejeiros ou apenas como inspiração para os envolvidos com a cerveja.

Santa Brígida (453-524): Operou um milagre ao transformar água em cerveja para os leprosos no Mosteiro de Kildary, Irlanda. Data de celebração: 1^º de fevereiro.

Santa Hildegarda de Bingen (1098-1179): Foi uma monja beneditina alemã, mestra no mosteiro de Rupertsberg em Bingen am Rhein, na Alemanha. Foi responsável pelos primeiros estudos registrados sobre o lúpulo e seus benefícios para a cerveja. Data de celebração: 17 de setembro.

Santo Adriano de Nicomédia (?-304): Padroeiro dos cervejeiros de Flandres, Bélgica. Data de celebração: 8 de setembro.

Santo Agostinho de Hipona (354-430): É considerado, segundo a tradição católica, o primeiro santo padroeiro dos cervejeiros. Data de celebração: 28 de agosto.

Santo Amândio de Maastricht (584-675): Padroeiro dos cervejeiros e garçons. Data de celebração: 6 de fevereiro.

Santo Arnaldo, ou Arnold de Soissons, ou Arnulf de Oudenaarde (1040-1087): É padroeiro dos colhedores de lúpulo e também dos cervejeiros na Bélgica. Data de celebração: 8 de julho.

Santo Arnulfo, ou Arnou de Metz (580-640): Também padroeiro dos cervejeiros. Data de celebração: 18 de julho.

São Bonifácio de Mainz, ou Winfrid (675-754): Padroeiro dos cervejeiros na Alemanha. Data de celebração: 5 de junho.

São Columbano (543-615): Fundou vários mosteiros cervejeiros pela Europa. Data de celebração: 23 de novembro.

São Floriano (250-304): Padroeiro dos cervejeiros na Polônia e na Áustria. Data de celebração: 4 de maio.

São Lourenço (225-258): Padroeiro dos cervejeiros de Bamberg, Alemanha. Data de celebração: 10 de agosto.

São Patrício (385-461): Padroeiro da Irlanda. Data de celebração: 17 de março.

São Venceslau (907-935): É padroeiro da região da Boêmia (República Tcheca) e da Eslováquia, e protetor dos cervejeiros. Data de celebração: 28 de setembro.

Antes da Idade Moderna muitos dos acontecimentos inexplicáveis eram interpretados como resultantes de forças ocultas, uma vez que a ciência e o método científico ainda não estavam estruturados. A bioquímica e a microbiologia, por exemplo, eram desconhecidas. Na Idade Média, tais fenômenos eram interpretados pelos monges, magos e alquimistas, que os estudavam como resultado de forças ocultas.

“Eu desejo um grande lago de cerveja para o Rei dos Reis e que os anjos do céu venham para saciar sua sede pela vida eterna.”

Frase atribuída a Santa Brígida
(453-524)

Por muito tempo a fabricação de cerveja foi cercada de mistério, pela falta de compreensão do processo de fermentação. Para os alquimistas, a explicação do fenômeno combinava o Sol, a Terra e os quatro elementos: ar, terra, água e fogo (calor). Por isso, um dos primeiros símbolos que apareceram nos rótulos de cerveja foi a estrela de seis pontas, conhecida

também como Selo Salomônico, que era a marca dos alquimistas. Até hoje alguns produtos ostentam em seus rótulos essa marca.

Outras imagens e símbolos costumavam ser associados à cerveja. Ramos de cereais como trigo e cevada, por exemplo, geralmente colocados em torno de brasões, compuseram rótulos das marcas de muitos produtos e produtores ao longo da história. Alguns perduram até hoje.



Exemplos de uso da estrela cervejeira.

ERA DE DESENVOLVIMENTO

Entre os séculos VIII e XVI, a cerveja transformou-se e difundiu-se, tornando-se um suprimento fundamental nas vilas e cidades que começavam a se formar. Assim, acompanhando o processo de urbanização e industrialização, a produção da cerveja transformou-se de atividade doméstica em atividade comercial e industrial.

Ao longo de setecentos anos, à medida que as aglomerações humanas tornavam-se mais numerosas, pequenas cervejarias comerciais estabeleceram-se nas cidades europeias. A concentração do consumo nesses locais justificava o desenvolvimento de ocupações rentáveis em torno da produção cervejeira.

A urbanização dos séculos XII e XIII concentrou o público consumidor e ajudou na criação de negócios especializados em cerveja. No período,

diferentes estabelecimentos e instituições ligados à produção e comercialização da bebida desenvolveram-se, tornando-a um produto comercial.

Aos poucos a produção deixou de ser caseira, responsabilidade das donas de casa, realizada de forma artesanal e sem fins lucrativos. E começaram a surgir grupos de vizinhos e amigos que se reuniam temporariamente para produzir e comercializar cerveja em escala maior e já visando lucro.



“Sede pela vida”, *slogan* da propaganda da cerveja Weihenstephaner.



Em *De boerendans* [A dança dos campesinos] (c. 1569), o pintor holandês Pieter Bruegel (c. 1525-1530–1569) retrata pessoas tomando cerveja e dançando.

Desses grupos surgiram então especialistas na bebida, que se ocupavam desde o plantio dos ingredientes, passando pela fabricação, até a comercialização. Essa nova atividade comercial era totalmente dominada pelo homem, chefe da família. O modelo evoluiu para grupos de produtores locais, que se uniam para se fortalecer, compartilhando técnicas, negociando compras de insumos e comercializando seus produtos.

Finalmente, dos grupos de produtores locais surgiram as primeiras manufaturas, protótipos das futuras indústrias. Nelas, grupos de especialistas uniam-se em torno de instalações comuns, produzindo cerveja em grande escala, com o objetivo de atender a mercados maiores e mais distantes.

É desse período a cervejaria mais antiga ainda hoje em atividade. Em 1040, o Mosteiro de Weihestephan, em Freising (Alemanha), conseguiu a licença para produzir cerveja comercialmente. Até hoje a marca Weihestephan produz cervejas de grande qualidade.

Durante a Idade Média, a cerveja produzida nos mosteiros era distribuída gratuitamente e consumida até mesmo pelas crianças, como preventivo à febre tifoide e à cólera (devido à presença das leveduras e do álcool, a cerveja é isenta de contaminação por micro-organismos patogênicos como os que causam essas doenças). Contudo, no século XII, pressionados pelos senhores feudais, a Igreja e os monastérios foram obrigados a renunciar à prática de distribuição gratuita de cerveja. Os senhores feudais alegavam concorrência desleal, já que produziam cerveja com finalidade de lucro, que rendia inclusive impostos, enquanto a Igreja e os monges não pagavam nenhum imposto – nem pelos ingredientes, nem pelo trabalho – e ainda tinham o direito de vender o excedente.

Ao longo do século XIII, a atividade cervejeira comercial espalhou-se nas regiões que hoje chamamos de Alemanha, Áustria e Inglaterra. A primeira cervejaria de Frankfurt foi instalada em 1288 e, menos de cem anos depois, Munique já tinha três cervejarias.

No restante da Europa, há também avanços na produção de cerveja. Assim, em 1268, por exemplo, surgem em Paris os primeiros estatutos regulando a profissão de cervejeiro.

A demanda crescente estimulou o aumento da comunidade cervejeira, promovendo o aperfeiçoamento dos artesãos e a diversificação e o melhoramento das cervejas produzidas. Também estimulou o apetite dos governos por arrecadação de impostos.

A localização da cervejaria dependia de bom fornecimento de água, que também determinava o tipo de cerveja produzida, já que as manipulações químicas da água ainda não eram conhecidas.

É difícil determinar os estilos das cervejas dessa época de acordo com a classificação atual. O que sabemos é que eram ácidas, com muita variação de cor e de aroma, opacas e com resíduos de fermentação. Tudo isso consequência das más condições de higiene, da dificuldade de controle de temperatura e da falta de filtragem do produto final.

INTRODUÇÃO DO LÚPULO

Desde a Antiguidade usam-se aditivos na cerveja para atenuar odores e sabores desagradáveis, enriquecer seu sabor, adicionar aromas, dar mais cor, aumentar seu teor alcoólico, conservá-la e provocar efeitos

inebriantes. Mel, canela, açúcar mascavo, anis, rúcula, alecrim, cravo, gengibre e diversas raízes foram ingredientes usados com essa finalidade.

A partir do século VIII, tornou-se comum na Europa utilizar uma mistura de ervas chamada gruit. Dependendo da região e da disponibilidade, o gruit podia conter alecrim, absinto, artemísia, milefólio, zimbro, murta-do-brejo, urze e gengibre. Ele era adicionado à produção de cerveja geralmente em forma de buquê e servia para aromatizar, conferir um sabor especial e dar mais um toque inebriante à bebida.

O fornecimento do gruit durante e após a dinastia carolíngia (800-924) era controlado de maneira rigorosa pelos governantes, que concediam licenças especiais para o plantio das ervas e sua comercialização. Em determinadas regiões, por exemplo, os bispos possuíam o Gruitrecht (direito de fornecer o gruit). Esse era um monopólio lucrativo e um segredo muito bem guardado. Assim, os cervejeiros só podiam comprar certa quantidade de gruit por saco de malte. Alguns produtores acrescentavam outros aromas ao gruit, como canela, anis e pétalas de margarida, a fim de diferenciar seu produto e atrair compradores.



Cachos de lúpulo.

O lúpulo surgiu como concorrente do gruit, com ótimos resultados na conservação da bebida e no equilíbrio do seu sabor.

Embora já se usasse o lúpulo na produção de cerveja desde o século IX, o primeiro registro científico de seu uso está no livro *Physica*, de 1150, da monja beneditina alemã Hildegarda de Bingen (1098-1179), proclamada santa pelo Papa Bento XVI em 2012. Na obra, que é um tratado sobre diversos elementos da natureza (ar, água, terra, plantas e animais), ela descreve as qualidades do lúpulo como conservante e ressalta seus benefícios medicinais como relaxante.

Por volta do ano 1400, o lúpulo já era bastante difundido na Alemanha e nos Países Baixos. Apesar de certa resistência inicial, principalmente do Reino Unido, durante o século XV ele finalmente se impôs como conservante e aromatizante, em contraposição à grande variedade de ervas, flores, frutas, raízes, cascas e mesmo hortaliças usadas até então. Isso, é claro, não impediu que algumas cervejas continuassem a receber a adição de frutas, mel e outras substâncias que lhes conferissem sabores e aromas específicos.

Apesar do seu amargor e efeito sedativo, que dificultavam sua aceitação, uma das principais razões da adoção do lúpulo foram suas propriedades de conservação. A produção e o armazenamento da cerveja nos meses quentes era muito difícil, pois as altas temperaturas facilitavam a ação dos micro-organismos presentes no ar, azedando mais rapidamente a bebida. Assim, o lúpulo ajudava a conservar o produto por mais tempo, sendo um grande diferencial para os cervejeiros. Os movimentos protestantes deram um importante impulso à adoção do lúpulo. Como os reis concediam o comércio do gruit exclusivamente ao clero, os produtores de cerveja ficavam reféns da Igreja Católica, que determinava seu preço. Além disso, os protestantes mais conservadores combatiam a utilização do gruit pelos efeitos afrodisíacos, narcóticos e alucinógenos de alguns de seus ingredientes. Já o lúpulo tinha algumas importantes vantagens: era abundante e, portanto, barato; ajudava na preservação da cerveja e apresentava efeitos relaxantes, e não excitantes. Contudo, a população, acostumada aos fortes efeitos do gruit, não aceitou prontamente sua substituição, muito menos o clero católico, que detinha seu monopólio. Assim, foram necessários muitos anos, além de vários decretos e leis, até que as donas de casa e os cervejeiros mudassem suas receitas.

RENASCENÇA E LEI DA PUREZA

Vender cerveja ruim é um crime contra o amor de Cristo.

Lei da cidade de Augsburg, Alemanha (século XIII)

Durante o período medieval, a fabricação e a comercialização da cerveja sofreram transformações lentas e graduais. Identificamos cinco estágios que ilustram bem a evolução da organização do trabalho:

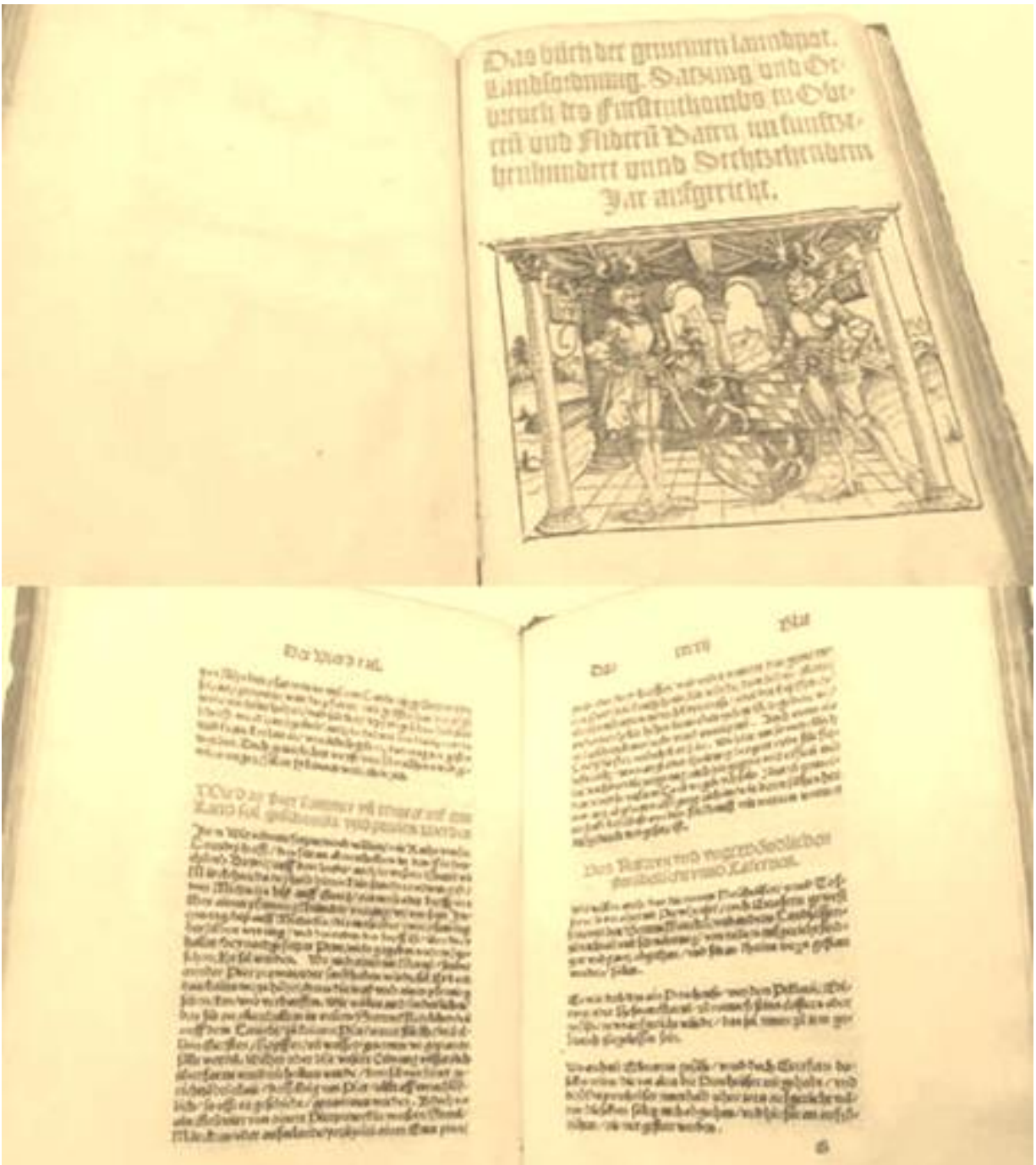
- 1) Ocorreu uma especialização da mão de obra cervejeira, mas como atividade esporádica, apenas para completar a renda familiar;
- 2) Aos poucos esse trabalho passou a se concentrar em determinadas épocas do ano, especialmente quando não havia plantio ou colheita;
- 3) Esses cervejeiros foram se reunindo em grupos regionais como verdadeiros arranjos produtivos;
- 4) Com a crescente urbanização e o aumento da demanda, os grupos locais ampliaram sua capacidade produtiva e passaram a fabricar cerveja durante todo o ano (as técnicas e melhorias de processo fizeram grande diferença na qualidade e na produtividade, numa espécie de primórdio da industrialização);
- 5) Os Estados e burgos interessaram-se pelo negócio, regulando e assumindo a produção local/regional.

A Renascença trouxe os fundamentos do capitalismo, novos conceitos e técnicas de produção, além da ampliação do mercado. A urbanização provocou mudanças comportamentais e sociais, e a cerveja acompanhou essas mudanças.

Durante a Idade Média e a Renascença, as bebidas alcoólicas eram parte da dieta cotidiana. Assim, beber em excesso era tão pouco condenável quanto comer muito. Não havia restrição de idade para servir ou ingerir bebidas alcoólicas. Na época, a cerveja, considerada um alimento, era consumida por toda a família até mesmo no desjejum.



Cena rural típica de viajantes bebendo cerveja.



Documentos originais da Lei da Pureza alemã.

O início da Idade Moderna, marcado pelo descobrimento da América, em 1492, trouxe várias mudanças para a cultura cervejeira. A Reforma Protestante, por exemplo, enfraqueceu e quase destruiu a estrutura dos mosteiros cervejeiros espalhados pela Europa.

A regulamentação da atividade cervejeira ocorreu paralelamente aos avanços tecnológicos. Mas, inicialmente, todas as medidas de controle visavam questões econômicas (impostos) ou a qualidade dos produtos.

Obter o direito de produzir cerveja comercialmente não era fácil. A atividade era acompanhada de perto pelo governo, por ser boa fonte de impostos. Com o acirramento da disputa de mercado, muitos governantes estabeleceram padrões para o processo de produção da bebida, numa tentativa de manter o controle sobre sua produção e seu comércio.

Assim, em Estrasburgo, uma lei municipal do final do século XV proibiu a produção de cerveja entre abril e setembro. Em 1514, em Paris, estabeleceu-se que o cervejero precisava de pelo menos três anos de formação para abrir uma cervejaria comercial.

Em 1268, o rei Luís IX da França determinou que a cerveja deveria ser feita apenas de lúpulo e malte. Ele atendia a pressões contra o monopólio do gruit. Em Munique, a primeira regulamentação sobre o uso apenas de cevada, lúpulo e água na fabricação da cerveja foi decretada em 1447 pelo Conselho da Cidade. Em 1487, o duque Alberto IV da Baviera exigiu que todos os cervejeros de Munique fizessem um juramento público de obediência a esse regulamento. Esse ato serviu de inspiração para a promulgação da Lei da Pureza, a Reinheitsgebot (1516), aplicada a toda a região da Baviera. Essa lei tornou-se a mais famosa referência sobre a padronização de fabricação da cerveja, devido a sua ampla abrangência territorial.



Copo comemorativo dos 500 anos da Lei da Pureza.

Estabelecida pelos duques Guilherme IV (filho de Alberto IV) e Luís X, em 23 de abril de 1516, essa lei regulava o preço de venda da cerveja e dizia, entre outras coisas, que os únicos ingredientes permitidos em sua fabricação eram água, cevada e lúpulo. Não mencionava a levedura porque não se tinha conhecimento de microbiologia. A fermentação era considerada uma dádiva dos céus.

A Lei da Pureza é um marco na história da cerveja, marcando definitivamente a cevada e o lúpulo como ingredientes básicos, rejeitando

bebidas que se rotulavam cerveja, mas usavam trigo, arroz, milho, diversas ervas ou outros adjuntos, como açúcares e frutas.

Os movimentos protestantes contrários ao monopólio da Igreja Católica e resistentes aos efeitos narcóticos do gruit contribuíram muito para a promulgação dessa lei. Outro fator que influenciou a regulamentação dos ingredientes da cerveja foi a necessidade de conter a demanda de trigo. O grande consumo de trigo para a fabricação da cerveja estaria inflacionando os preços desse insumo, encarecendo o pão. Sabemos hoje que, ainda que restrita, a fabricação de cerveja de trigo não foi interrompida, passando a ser um privilégio concedido a alguns cervejeiros a critério do duque.

A aceitação da Reinheitsgebot ultrapassou pouco a pouco as fronteiras da Baviera. Assim, em 1906, estendeu-se a todo o império alemão, então já incluindo o fermento como ingrediente básico e admitindo o trigo como adjunto em cervejas Ale, de fermentação de superfície (top fermented, expressão às vezes também traduzida como “de alta fermentação”). Com a formação da República de Weimar (1919), a Reinheitsgebot passou a fazer parte da lei de impostos alemã, por pressão do Estado Livre da Baviera, que se recusava a integrar a Nova República se a Lei da Pureza não fosse adotada em todo o território alemão.

A lei sobreviveu por mais de quatrocentos anos, inclusive ao Terceiro Reich, que a adotou integralmente. Países como Noruega, Suíça e Grécia também aderiram a ela.

No final do século XX, porém, a competição no mundo globalizado forçou os fabricantes alemães a suspenderem a obrigatoriedade da Lei da Pureza, por três razões: a exportação para mercados cujo paladar prefere cervejas de sabor mais leve ou frutado, exigindo o acréscimo de essências; a necessidade de se produzir um grande volume a baixo custo, o que força a manipulação química do processo para acelerar a produção; a disputa pelo mercado alemão, que levantou acusações sobre a existência de barreiras não alfandegárias a produtos estrangeiros em consequência das regulações e exigências de abertura de mercado definidas pela União Europeia. Em 1987, o mestre cervejeiro Michel Debus, representando os fabricantes franceses de cerveja da região de Estrasburgo, apelou à Corte Europeia contra o que chamou de “protecionismo” de mercado por parte dos alemães. Apesar de a Lei da Pureza não ter mais força de lei, os

alemães continuam fiéis à tradição, preferindo as cervejas que seguem a Reinheitsgebot.

Em 1993, a original Reinheitsgebot transformou-se na Vorläufiges Deutsches Biergesetz (Lei Provisória da Cerveja Alemã), proibindo o uso de cevada não maltada, mas permitindo o uso não só do trigo como também do açúcar de cana.

De qualquer forma, o apelo à Reinheitsgebot é uma referência bastante usada por cervejarias como símbolo da qualidade e da pureza de seus produtos, atestando em seus rótulos e materiais de divulgação sua adesão à Lei da Pureza.

A IDADE MODERNA

Os séculos XV e XVI foram prósperos para a indústria cervejeira. Graças aos altos preços do vinho e à redução dos custos de produção da cerveja pela escala alcançada, o consumo da bebida espalhou-se por toda a Europa. Um litro de vinho custava o equivalente a 6,1 litros de cerveja. O consumo *per capita* alcançou os maiores índices de toda a história:

CIDADE	CONSUMO PER CAPITA*
Leuven (Bélgica, 1524)	273 litros/ano
Antuérpia (Bélgica, 1531)	369 litros/ano
Ghent (Bélgica, 1580)	202 litros/ano
Hamburgo (Alemanha, 1550)	400 litros/ano
Lubeck (Alemanha, 1550)	400 litros/ano
Nuremberg (Alemanha, 1551)	300 litros/ano

Fonte: Richard W. Unger. *Beer in Middle Ages and Renaissance* (2007)

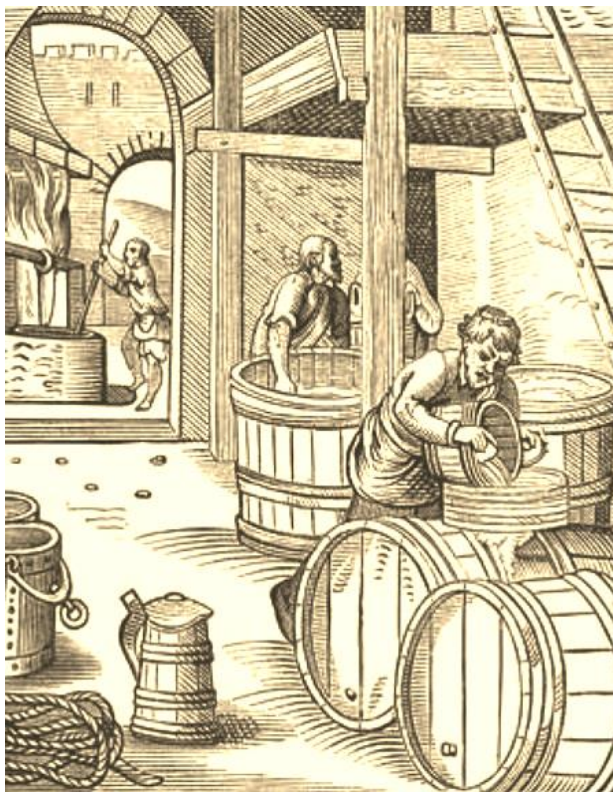
* Como ponto de comparação, o país onde mais se consome cerveja na atualidade é a República Tcheca, com cerca de 140 litros *per capita*/ano.

Em junho de 1542 foi instalada a primeira cervejaria das Américas, por Alfonso Herrera, em Amecameca (México).

A cerveja tornou-se um item importante do comércio internacional. A tal ponto que provocou na Inglaterra uma crise no abastecimento da madeira usada na confecção dos barris. Assim, em 1543, um ato do parlamento inglês determinou que toda exportação de cerveja deveria prever a importação de um volume de madeira equivalente ao embarcado na forma de barril.

Nesse período, a indústria cervejeira modernizou-se e organizou-se. Os cervejeiros adquiriram status social e político. No século XVI, o território dominado pela bebida estendia-se por todo o norte da Europa, indo das ilhas Britânicas até os países bálticos, incluindo a Escandinávia; da França, passando pela península Ibérica, até o norte da Itália, incluindo a Áustria, a Hungria, a Romênia e a República Tcheca.

No início do século XVII, Alexander Noweli, na Inglaterra, descobriu, por acaso, que a cerveja arrolhada na garrafa tornava-se borbulhante. A rolha deveria ser amarrada à garrafa para que não explodisse.



Cervejaria no século XVI.



Comercialização de cerveja à época.

O século XVII, entretanto, trouxe desafios à nascente indústria cervejeira. De um lado, a alta demanda por cevada elevou o preço do cereal, diminuindo as margens de lucro. De outro, acirrou-se a competição por mercados. Muitas cervejarias apareceram e muitos países que viviam da exportação de seus produtos começaram a sofrer com a instalação de concorrentes locais nos mercados-alvo.

Outro problema veio da competição com os produtores de vinho, que reagiram à queda do consumo e influenciaram os governantes a aumentar os impostos sobre a cerveja. Em alguns lugares da Europa, os impostos representavam mais de 50% do preço final da bebida. Além disso, para enfrentar a popularidade da cerveja, lançaram brandies feitos da destilação do vinho a preços bem competitivos.

Além dos brandies, outros destilados tornaram-se populares, como o uísque feito a partir da cerveja e o gim, feito de cereais como cevada, trigo e aveia e aromatizado pelo zimbro, que passou a atender a um mercado ávido por bebidas mais fortes e de sabor mais acentuado.

Com tanta competitividade, o século XVII foi um período de mudança de hábitos, não só em relação à cerveja, mas de busca por novidades

particularmente no que se refere ao paladar.



O clima austero dos cafés que surgiram em Londres a partir do século XVII contrastava com a atmosfera inebriante das tabernas. Neles, homens se reuniam para negociar e discutir ideias e política.

O café e o chá, que até então eram considerados remédios na Europa, tomaram conta das mesas dos *gourmets* e dos homens de negócios. Os recantos que os ofereciam (junto com charutos e jornais) passaram a ser “locais sérios”, onde se discutiam política, negócios e outros assuntos da sociedade industrial que se formava. A cerveja, por outro lado, fora do ambiente familiar, era considerada uma bebida refrescante, reservada a encontros de amigos e celebrações.

O SÉCULO XIX

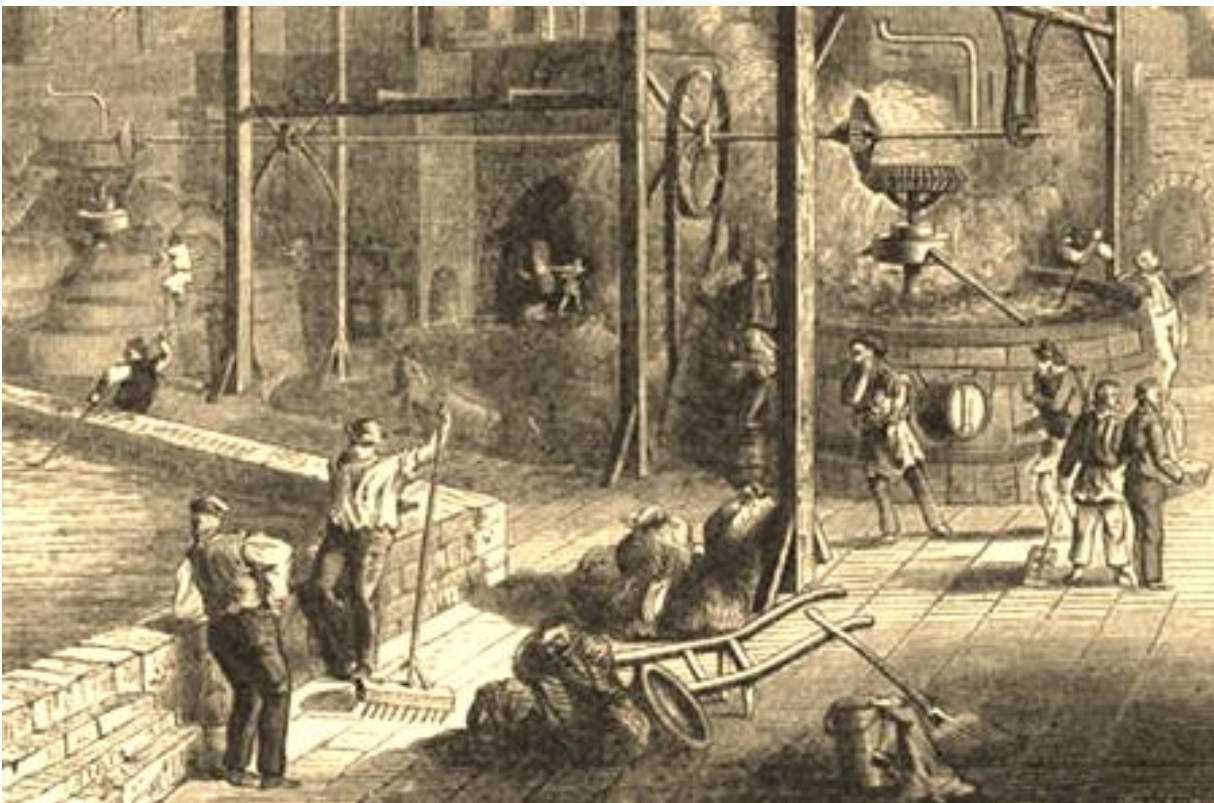
Todos estão falando do café. Se possível, isso deve ser evitado. Meu povo deve beber cerveja!

Frederico II (1712-1786), rei da Prússia

A cerveja, como é conhecida hoje, fabricada com malte de cevada e lúpulo por grandes corporações, é fruto do século XIX, que assistiu ao renascimento da bebida por conta dos inúmeros avanços tecnológicos ocorridos à época, os quais viabilizaram o surgimento e a popularização de uma nova família de cervejas – as Lager.

A primeira grande mudança aconteceu com o malte. Até o início do século XVII, a maioria dos maltes usados na fabricação de cerveja era seca em fornalhas, o que os deixava um pouco defumados, não raro torrados, por causa do contato com o fogo. Isso resultava em cervejas mais escuras e com notas de fumaça. As poucas cervejas claras existentes usavam maltes secos naturalmente, mas isso não era muito comum.

A partir de 1642 o coque, um combustível derivado do carvão betuminoso, começou a ser usado para secar o malte. Esse novo processo permitiu secar os grãos sem torrá-los, o que resultou em cervejas mais claras, chamadas em inglês de Pale Ale.



Indústria de cerveja no século XIX.

O método aperfeiçoou-se no início do século XIX, quando Gabriel Sedlmayr II, de uma tradicional família de cervejeiros alemães, passou a

secar os grãos por aquecimento indireto, tornando a secagem/torra do malte passível de total controle, possibilitando a escolha de cores e sabores, evitando os odores de fumaça e de queimado.

Com a invenção da máquina a vapor e outras inovações trazidas pela Revolução Industrial, como a melhoria dos sistemas de refrigeração e dos meios de transporte, a produção de cerveja passou de atividade doméstica para industrial. Alguns instrumentos, como o microscópio e o termômetro, que já eram utilizados havia mais de duzentos anos na medicina, passaram a ser empregados no acompanhamento da fermentação e no controle da temperatura ao longo da produção.



Louis Pasteur (1822–1895).

É nesse século que acontece a descoberta da microbiologia. Em 1815, o químico francês Gay-Lussac é o primeiro a compreender o fenômeno da fermentação. Já em 1859, o cientista francês Louis Pasteur desenvolve a técnica conhecida hoje como pasteurização, em sua homenagem. Ambos

os avanços proporcionaram um melhor controle da fermentação. Esses conhecimentos permitiram a diversificação da cerveja. Apesar de Pasteur ser popularmente associado à pasteurização do leite, suas principais pesquisas foram direcionadas à cerveja, como registra seu documento *Études sur la bière* (Estudos sobre a cerveja, 1876). Pasteur foi consultor de várias cervejarias.

O século XIX também foi marcado pelas diversas epidemias de cólera que assolaram a Europa. Nesse contexto, a cerveja foi reconhecida como uma bebida mais saudável do que a água e passou a ser recomendada para a prevenção da doença, ainda que a descoberta de que a doença é transmitida pela ingestão de água contaminada tenha sido feita tempos depois.



Études sur la bière [Estudos sobre a cerveja], de 1876.

Em 1883, o cientista dinamarquês Emil Christian Hansen isolou as primeiras culturas puras de levedura, iniciando uma produção controlada na Cervejaria Carlsberg. Foi assim que a cerveja ganhou estabilidade organoléptica.

O SURGIMENTO DA PILSNER

O estilo de cerveja mais popular atualmente deve seu nome à cidade de Pilsen, na Boêmia, atual República Tcheca. Era uma cidade como centenas de outras, que desde o século XIV produzia cervejas em pequenas instalações, muitas delas caseiras.

Mas esse estilo é o filho mais famoso da família Lager, que surgiu no século XVI. Sua história começa quando o duque Alberto V da Baviera proibiu algumas cervejarias alemãs próximas a Munique de fabricar cervejas no verão. Entretanto, era-lhes permitido produzir cervejas nos meses frios (entre 29 de setembro e 23 de abril) e guardá-las para serem consumidas no verão.

Para não sofrer com o aumento de temperatura, a bebida era, então, armazenada em adegas frias e úmidas, nos Alpes. A cerveja assim produzida, chamada Lager (que, em alemão, significa “guardar”, “armazenar”), tinha características diferentes. Embora não se soubesse explicar o motivo, percebeu-se que a cerveja armazenada dessa forma adquiria sabor suave e aparência límpida. Hoje sabe-se que as leveduras – responsáveis pela aparência esfofada, ou turbidez, da cerveja – tendem a não se flocular a baixas temperaturas, o que torna a cerveja armazenada durante o inverno mais limpa, refrescante e leve.

Acredita-se que esse procedimento tenha provocado uma mutação genética ou seleção natural dos micro-organismos responsáveis pela fermentação até então conhecida, as leveduras de fermentação de superfície. Essa nova cepa de leveduras vive melhor em ambientes mais frios: são as leveduras Lager, de fermentação de fundo (*bottom fermentation*, também traduzida como “baixa fermentação”).



Atual fábrica da cerveja Pilsner Urquell na cidade de Plzeň, República Tcheca.

No final da década de 1830, um problema indeterminado estava ocorrendo com a bebida produzida na cidade de Pilsen, provavelmente alguma contaminação. Os conhecimentos bioquímicos à época não permitiram determinar a real causa do problema. Foi então contratado um especialista, Josef Groll, mestre cervejeiro alemão que já conhecia as novas tendências de maltagem clara por aquecimento indireto e de fermentação a frio com leveduras (Lager).

Assim, no dia 5 de outubro de 1842, Josef Groll produziu uma nova cerveja, clara e carbonatada, com sabor equilibrado e refrescante. Depois de alguns dias, em 11 de novembro, ele apresentou a nova bebida à população da cidade, que imediatamente a aprovou. Com o tempo, esse novo tipo de cerveja foi batizado de Pilsner, ou Pilsen, em alusão à sua cidade de origem. Ainda hoje é fabricada a Pilsner Urquell, registrada em 1898, cujo nome significa “cerveja original de Pilsen”.

O lançamento da Pilsen coincidiu com a fama dos cristais da Boêmia de melhores cristais da Europa. Até a primeira metade do século XIX, as cervejas eram servidas em canecas de louça, estanho, madeira e até de couro. Contudo, a cor, o brilho, o colarinho e o borbulhar da nova cerveja Pilsen exigiam transparência e leveza, reveladas e valorizadas pelos famosos cristais. Foi uma combinação espetacular!

RETROCESSO

A cerveja, se bebida com moderação, torna a pessoa mais dócil, alegre o espírito e promove a saúde. Quero que a cerveja substitua o uísque, que mata um terço de nossos cidadãos e arruína suas famílias.

Thomas Jefferson (1743-1826), pai da Declaração de Independência dos Estados Unidos (1776)

Uma lei seca ultrapassaria os limites da razão, ao tentar controlar o apetite de um homem com a legislação, e transformaria em crime o que não é crime.

Trecho de discurso do presidente americano Abraham Lincoln (1840)

O período compreendido entre o final do século XIX e o início do século XX foi marcado por movimentos de repressão ao consumo de álcool.

As primeiras manifestações surgiram na Europa, especificamente na Bélgica e no Reino Unido, onde o alto consumo do gim era impulsionado pela grande oferta a baixos custos.

Assustado com o crescente alcoolismo na Inglaterra, em 23 de julho de 1830, o parlamento inglês aprovou o Beerhouse Act 1830, eliminando as restrições à venda de cerveja e cidra no país. Com essa resolução, o governo inglês incentivava a produção e a venda de cerveja, na esperança de diminuir o consumo do gim, cujo teor alcoólico é quase dez vezes superior ao da cerveja. Essa lei reduziu os impostos e facilitou a autorização para funcionamento de pontos de venda e produção caseira de cerveja.

Isso levou ao surgimento das public beer houses (pubs) ou Victorian beer houses. Em apenas oito anos surgiram 46 mil pubs na Inglaterra e no País de Gales, dobrando, assim, o número de estabelecimentos existentes anteriormente para a venda da bebida: tabernas, bares e pousadas.



Beer Street [Rua da Cerveja] e *Gin Lane* [Alameda do Gim], ambas de 1751, são gravuras do pintor inglês William Hogarth (1697-1764) que retratam as consequências do abuso do álcool.

Na Bélgica, em 1919, o Vandervelde Act proibiu a venda nos bares de outras bebidas além da cerveja. Essa restrição só foi revogada em 1983.

Quanto aos Estados Unidos, é importante repassar a história para compreender o radicalismo que levou à promulgação da Lei Seca no país.

O pensamento proibicionista, ou movimento antialcoólico, existiu nos Estados Unidos desde o início de sua colonização e, de alguma maneira, existe até hoje. Na raiz da questão está a rejeição da sociedade às consequências comportamentais e patológicas do alcoolismo, decorrentes dos fundamentos morais e religiosos do final do século XVII.

Por volta de 1630, o país começou a receber imigrantes ingleses, muitos deles conservadores religiosos e antialcoólicos, que fundaram comunidades centradas nos princípios do comedimento e da condenação do exagero.

Por outro lado, imigrantes oriundos de outros países, na sua maioria pobres e aventureiros, levaram consigo problemas e contrastes sociais. Com variados fundamentos morais, éticos e comportamentais, eles constituíam uma grande massa que bebia exageradamente para os parâmetros da época. O choque cultural foi inevitável, acarretando um crescente conflito social.

Ao mesmo tempo, o desenvolvimento da agricultura norte-americana começou a produzir excedentes cada vez maiores de milho. Assim, o uísque de milho tornou-se muito barato e, portanto, popular. Seu consumo *per capita* à época chegou a 19 litros/ano (nos tempos atuais esse número não atinge 1 litro).

O hábito de beber intensificou-se tanto que se tornou comum grandes bebedeiras nas tabernas, inclusive pela manhã, como desjejum. Esses estabelecimentos, até o século XVIII, funcionavam como abrigos, comercializavam diversos produtos além de comida e eram também onde se realizavam cultos religiosos.

Percebendo a mudança de comportamento dos frequentadores, com o tempo os taberneiros passaram a comercializar quase que só bebidas alcoólicas. Como não havia restrições legais para a venda e o consumo de bebidas, qualquer um – inclusive menores de idade – podia beber livremente e sem limite, desde que tivesse dinheiro para pagar.

Logo as tabernas e depois os saloons (bares do interior americano que, durante a expansão para o Oeste, ofereciam hospedagem e entretenimento) passaram a funcionar como centros de prostituição, vandalismo e crime, banhados pelo álcool consumido em grandes quantidades. Em contraposição, surgiram os primeiros movimentos das ligas antialcoólicas, que advogavam em favor da abstinência alcoólica. O argumento de que o consumo do álcool trazia problemas não só para o indivíduo mas também para a sociedade embasou a proibição do álcool e a propaganda contra seu consumo – apoiado pelo conservadorismo religioso, que pregava a abstinência. A educação religiosa passou a ser também antialcoólica. Todo consumo de álcool era considerado abusivo e relacionado ao inferno.

O movimento tomou vulto, influenciando inclusive a política. Em 1789, o governo passou a tributar as bebidas importadas da Inglaterra, gerando descontentamento na população de trabalhadores, em sua maioria imigrantes irlandeses e alemães.

Em 1791, havia nos Estados Unidos 1.269 pequenas cervejarias (fabricantes) em operação, além da cerveja importada da Inglaterra. O consumo crescia a cada ano. Em 1840, registrou-se um consumo de 4,5 milhões de hectolitros. A indústria cervejeira ocupava o quinto lugar em faturamento no país. Em 1873, já eram 4 mil cervejarias e a produção atingia 13 milhões de hectolitros.

Aos poucos, a bandeira contra o consumo de álcool tornou-se o ponto de convergência de grupos americanos interessados em reformas sociais, como o movimento pela abolição e o pelo voto feminino. Aproveitando-se desse caldeirão social, a Sociedade pela Temperança foi fundada em 1808.

O crescimento do nacionalismo e do sentimento patriótico ao longo do século XIX promoveu o conceito de família americana, e o álcool estaria atentando contra essa entidade. Assim, em 1874, o movimento antialcoólico contava com 1 milhão de membros.

Senhoras da Liga Anti-Saloon, estabelecida em 1893, iam até as portas dos bares, pedindo seu fechamento. Esse grupo chegou a contar com 5 milhões de adeptos e mostrou-se forte o suficiente para conseguir a proibição da produção e da comercialização de bebidas alcoólicas em todo o país.

Pelo mundo, ocorriam movimentos semelhantes. Na segunda metade do século XIX, em plena Revolução Industrial, as comunidades religiosas inglesas pressionavam o governo para reprimir as bebedeiras de fim de semana. O Forbes Mackenzie Act de 1853 proibiu a abertura dos pubs aos domingos na Escócia, o que também passou a valer na Irlanda (1878) e no País de Gales (1881). Ainda na Escócia, o Licensing Act de 1903 estabeleceu severas punições à embriaguez, entre elas o direito de separação do casal nos casos de comprovada reincidência de embriaguez de um dos cônjuges. A situação complicou-se mais durante a Primeira Guerra Mundial, sob a ideia de que o consumo de bebida deveria ser proibido como medida de emergência, uma vez que o país necessitava estocar grãos. Quanto mais o povo bebia, mais o governo, influenciado pelos antialcoólicos, colocava barreiras à produção de bebidas.



Senhoras da Liga Feminina pela Temperança.

O Defence of the Realm (1915) determinou restrições de horário para funcionamento dos pubs ingleses e proibiu certos tipos de bebidas, entre outras medidas. Foi motivado pelo discurso do chanceler inglês David Lloyd George (1863-1945): “A bebida tem nos causado mais estragos do que todos os submarinos alemães juntos. Estamos combatendo a Alemanha, a Áustria e a Bebida, e, até onde posso ver, o maior desses três inimigos mortais é a Bebida”. Esse pronunciamento tem grande importância histórica porque colocou o alcoolismo não só como um problema moral e religioso, mas também de segurança nacional.

Em 1917, 23 estados americanos aderiram ao movimento antialcoólico, passando da recomendação de moderação e sobriedade para a tolerância zero e a abstinência total. Em 1918, uma emenda constitucional proibiu totalmente o consumo de álcool em todo o território americano.

A proibição (Prohibition), denominada Lei Seca, foi lançada, mantida, disseminada e aprovada em decorrência da coalizão entre democratas,

republicanos, religiosos católicos e protestantes. Ela causou grande impacto econômico, pois a indústria de bebidas era o quinto segmento mais importante da economia americana.

O tema da proibição foi absorvido como questão de saúde pública, somente sendo permitido o consumo de bebidas com teor alcoólico abaixo de 0,5%.

A proibição levou à clandestinidade, incentivando a criminalidade. Formou-se assim uma cultura criminoso em torno do contrabando de bebidas, como as cervejas e os destilados, para atender à demanda de grande parcela da população.

Com o passar do tempo, gângsteres e armas dominaram os Estados Unidos. Al Capone, filho de um imigrante italiano, controlava as destilarias e cervejarias do país e chegou a faturar 100 milhões de dólares por ano durante a Lei Seca.

A situação estava insustentável. Em 1929, o governo americano estimava que a produção ilícita de cerveja fosse de 26 milhões de hectolitros. Para fins de comparação, o Brasil chegou a esse patamar de consumo somente no final da década de 1970.

Naquele ano, Al Capone comandou um massacre em Chicago (o Massacre do Dia de São Valentim), que ajudou a desencadear o final da Lei Seca. A população passou a se posicionar contra a proibição. A campanha de Franklin Delano Roosevelt (1882-1945) à presidência tinha como um dos slogans “Um *new deal* (pacote de medidas anticrise) e um caneco de cerveja para todos”.



Passeata pelo fim da Lei Seca americana.

Uma semana após tomar posse, em março de 1933, Franklin Roosevelt enviou a proposta de revogação da Lei Seca ao Congresso. Na ocasião teria dito: “Acho que esta é uma boa ocasião para uma cerveja”.

Em dezembro de 1933, no ápice da Grande Depressão e após treze anos de proibição, a Lei Seca foi abolida, num clima de grande comemoração.

A eficácia de ações radicais contra o consumo de álcool são controversas. Por exemplo, em Nova York existiam 15 mil bares antes da Lei Seca. Logo após sua revogação, descobriu-se que havia 32 mil, todos clandestinos. Assim, a sociedade cada vez mais passou a pregar a moderação em vez da proibição.



Celebração pelo fim da Lei Seca americana.

O RENASCIMENTO DA CERVEJA: A REVOLUÇÃO

Você pensa que o homem precisa de regras; ele precisa é de cerveja.

Henry Miller (1891-1980), escritor americano

As duas Grandes Guerras impactaram profundamente o mundo da cerveja. Com escassez de mão de obra, restrição ao álcool em alguns países, dificuldade de obter matéria-prima e limitações financeiras dos consumidores, a indústria e o comércio cervejeiro foram drasticamente

afetados. As 3.223 cervejarias existentes na Bélgica antes da Primeira Guerra Mundial estavam reduzidas a 755 em 1946. Nos Estados Unidos, eram 2.300 cervejarias em 1880, número que caiu para 160 no início da Segunda Guerra Mundial e para apenas 60 no início da década de 1960. No Reino Unido, das 6.447 em 1900 restaram 885 em 1939 e 358 em 1960.

O pós-guerra levou a um renascimento mundial em todos os setores da sociedade. A partir de 1950, o alcance das cervejarias ampliou-se: de regional para nacional. Algumas foram além, expandindo-se para o mercado internacional e estabelecendo-se como grandes grupos da indústria cervejeira: Budweiser, Heineken, Carlsberg, Guinness, South African Breweries (SAB) e Modelo.

Contudo, em um modelo industrial ao extremo e massificante, a cerveja foi perdendo sua diversidade e nuances, tornando-se padronizada, sem graça e sem personalidade. Assim, na década de 1960, as cervejarias estavam reféns do departamento de *marketing*, depois de terem sido, por séculos, dirigidas pelos mestres cervejeiros. Essa troca de poder, aparentemente sutil, determinou uma mudança profunda no produto, nas políticas de desenvolvimento e de produção e na configuração do *mix* de produtos das empresas do setor.

O SURGIMENTO DA CAMRA

Um importante movimento surgiu na Inglaterra no final da década de 1960. Quatro jovens – Michael Hardman, Graham Lees, Bill Mellor e Jim Makim – decidiram criar uma campanha de revitalização das cervejas Ale, que, a partir de 1971, tornou-se conhecida como CAMRA – Campaign for Real Ale (Campanha pela Autêntica Ale), uma ONG independente, sem fins lucrativos, hoje com mais de 150 mil membros, que defende a autêntica Ale, os verdadeiros pubs e os direitos dos consumidores.



De acordo com o grupo, a Ale autêntica é uma cerveja que difere das demais pelo seu modo tradicional de fabricação, sendo, entre outras coisas, fermentada em barris de madeira, o que torna seu sabor natural e fresco.

A organização usou a expressão “Ale autêntica” (Real Ale) para valorizar as cervejas tradicionais Cask Ale (literalmente, “Ale de barril”), ameaçadas de extinção, e indicar ao público como as diferenciar das cervejas industrializadas, fabricadas pelos grandes produtores.

O grupo é contrário a fusões de empresas produtoras de cervejas que levem ao aumento dos preços, ao fechamento de pequenas empresas e à limitação da escolha dos consumidores. Também ajuda pubs ameaçados de fechar, o que prejudicaria a comunidade local. No caso de produtores de cerveja em dificuldades financeiras, faz reivindicações junto aos acionistas e às autoridades.

A CAMRA teve êxito ao conscientizar os consumidores sobre a importância da Ale verdadeira, valorizando-a em contraposição ao fechamento de cervejarias inglesas e ao poderio das grandes corporações cervejeiras. À época, tornou-se uma referência de iniciativa bem-sucedida de consumidores contra um capitalismo selvagem, mas também se beneficiou de uma onda cultural na qual as pessoas começavam a rejeitar o modernismo e aproximar-se dos produtos tradicionais.

Aos poucos, porém, a instituição foi sendo dominada pelo pensamento radical da primazia da tradição sobre a inovação, defendendo que apenas o produto em barril e produzido sem auxílio das modernas técnicas de conservação e serviço era digno de ser bebido. Essa postura foi vista como arrogante e antipática. A grande indústria reagiu e investiu milhões em campanhas publicitárias para explorar esse lado negativo. Como as indústrias tradicionais inglesas não tinham os mesmos orçamentos de

marketing, seu posicionamento acabou enfraquecido na grande arena das aparências.

O movimento acabou favorecendo não apenas as cervejas tipo Ale, mas a bebida de maneira geral. O renascimento das cervejarias europeias e o *boom* desenvolvimentista americano estimularam, com o respaldo de um mercado ávido por novidades, o surgimento de diversas cervejarias de pequeno porte na costa oeste americana, resgatando a criatividade e o dinamismo de uma tradição que estava adormecida.

CRAFTBEER: A REVOLUÇÃO CERVEJEIRA AMERICANA

Durante as décadas de 1960 e 1970, influenciada pelos acontecimentos ligados à CAMRA, em plena efervescência cultural e de mudanças sociais no mundo ocidental, surge nos Estados Unidos uma geração empreendedora que provocou uma revolução nesse mercado cervejeiro.

Considerado o líder da revolução cervejeira artesanal, Fritz Maytag, empresário oriundo do mercado financeiro, viu uma bela oportunidade de investimento em algo em que acreditava e gostava: em 1965 comprou uma cervejaria falida, a Anchor Brewing, em San Francisco. Em meio à atmosfera *hippie* californiana da década de 1960, Maytag foi um dos precursores do movimento “faça você mesmo” surgido nos Estados Unidos. O sucesso demorou um pouco, mas inspirou gerações de novos cervejeiros no mundo todo.

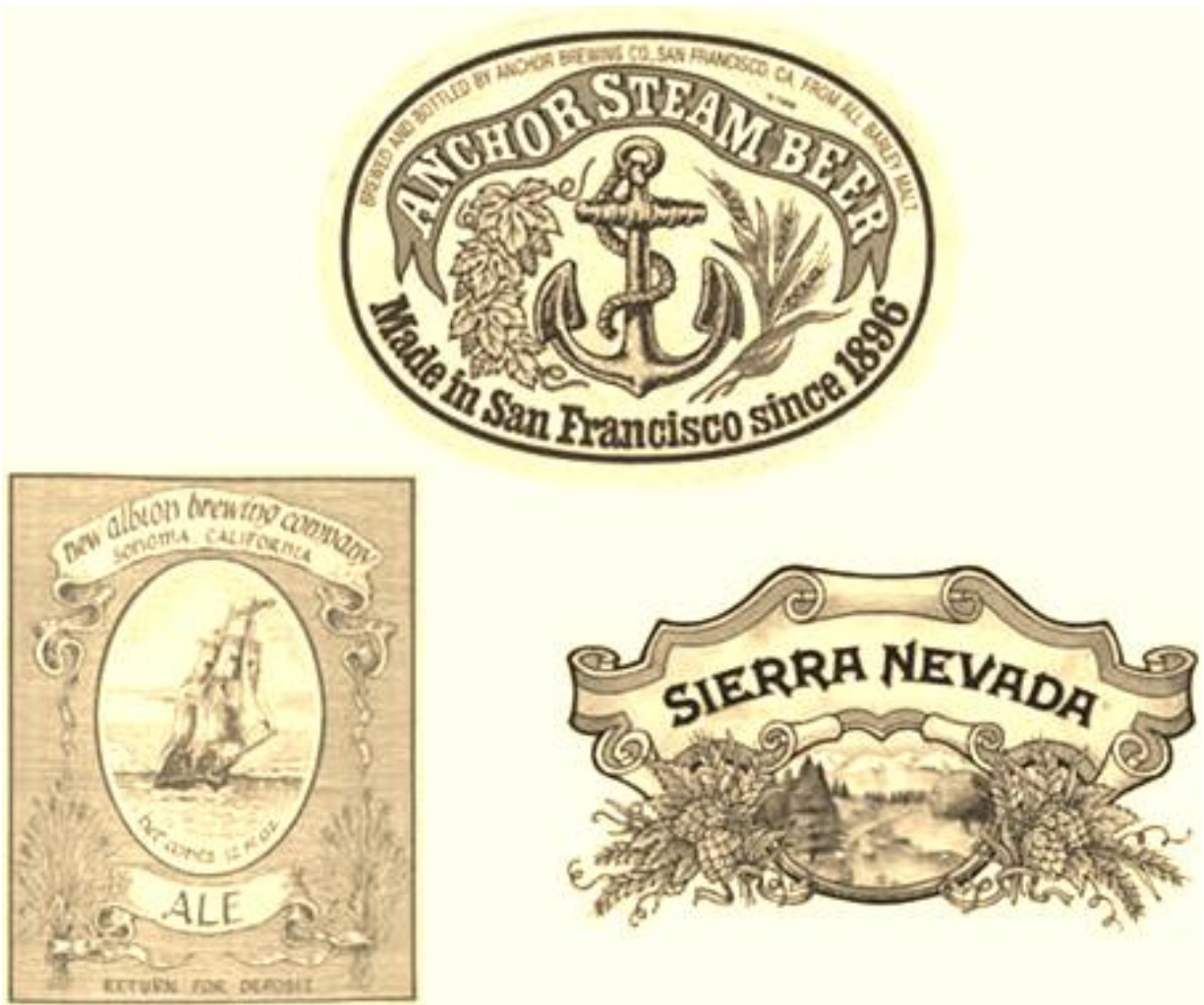
A partir dessa iniciativa, vieram a New Albion (1976), a Sierra Nevada (1979) e uma série de microcervejarias que transformaram o mundo cervejeiro. Ali nascia a Escola Cervejeira Americana, com muita inovação e tecnologia.

MERCADO AMERICANO DE CERVEJARIAS (1965-2000)

ANO	MICROCERVEJARIAS	CERVEJARIAS REGIONAIS E NACIONAIS
1965	1	182
1984	18	76
1994	537	37
2000	1.509	29

Outro acontecimento estimulante para os amantes da cerveja ocorreu em fevereiro de 1979, quando o presidente Jimmy Carter assinou o Cranston Act, revogando as restrições à produção caseira de cerveja em vigor desde 1917. Por uma falha, o ato que determinou o fim da Lei Seca em 1933 liberou a produção caseira de vinho, mas não a de cerveja.

Essa foi uma das principais razões da popularidade do movimento de fabricar cerveja em casa (homebrewing) que tomou conta dos Estados Unidos e chegou finalmente ao Brasil no final da década de 1990.



Rótulos das cervejarias pioneiras no movimento artesanal americano.

GLOBALIZAÇÃO

À parte esses movimentos de revitalização da cultura cervejeira tradicional, mais ligado às cervejarias de pequeno e médio porte, o mercado cervejeiro de escala industrial também tem crescido enormemente nas últimas décadas. A integração de mercados levou à fusão de empresas, à massificação dos produtos e à competição feroz.

O final do século XX e início do XXI representou uma transição na estrutura produtora e consumidora. Por um lado, as fusões das cervejarias levaram a uma concentração cada vez maior do mercado nas mãos de poucas empresas. Por outro, a proliferação de pequenas indústrias aliviou a pressão e favoreceu a diversificação e a experimentação. No tocante ao

consumidor, este se mostra cada vez mais exigente, buscando produtos sustentáveis e de boa qualidade, atento às novidades e às tendências.

Livres da pressão por satisfazer o gosto do grande mercado, as pequenas fábricas têm oferecido a possibilidade de experimentar uma diversidade de sabores, texturas, cores e aromas. De certa maneira, essa situação tem forçado as grandes cervejarias a também oferecer produtos diferenciados, além da famosa “loirinha”, para a alegria dos apreciadores.

Percebendo as mudanças de expectativas e o aumento de exigências do consumidor, os grandes fabricantes investem em inovação e, principalmente, na consolidação de mercado. O setor sofreu um dos mais intensos movimentos de fusões e aquisições de toda a indústria mundial nas últimas décadas. Essas mudanças atendem a qualquer apetite dos investidores: há desde grandes fusões (como a da InBev com a Anheuser-Bush e a SABMiller) como aquisições de pequenas cervejarias artesanais por empresas maiores.

Grandes ícones do segmento artesanal foram recentemente adquiridos por grandes corporações cervejeiras. Alguns exemplos são: Goose Island (Estados Unidos), Bosteels (Bélgica), Hoegaarden (Bélgica), Colorado e Wäls (Brasil) pela AB InBev; Lagunitas (Estados Unidos) e Brooklyn (Estados Unidos) pela Heineken; Amchor (Estados Unidos) pela Kirin e a Ballast Point (Estados Unidos) pela Constellation. É necessário destacar que o alcance da AB InBev se estende também ao mercado de fornecimento de insumos para preparo caseiro de cervejas e a outros segmentos relacionados: adquiriu, por exemplo, o site de avaliação de cervejas Rate-Beer e criou a empresa ZX Ventures para cuidar da inovação do Grupo.

BRASIL

A 22 de dezembro de 1869 noticiava o Diário de Pernambuco que Henri Joseph Leiden (Henrique Leiden), proprietário da grande fábrica de cerveja da Rua do Sebo, acabava de ser agraciado por S.M., o Imperador, com o hábito da Rosa, por decreto de 10 do corrente, em atenção a ter sido ele o fundador da primeira fábrica de cerveja no Brasil no ano de

1842 e ao grande desenvolvimento que deu a essa indústria tanto na Corte como em Pernambuco.

Prefácio do livro *Nós e a Europa germânica*, de Gilberto Freyre

A cachaça era a bebida alcoólica mais popular no Brasil colonial. Além dela, a elite consumia licores importados da França e vinhos de Portugal. Assim, a cerveja demorou a aportar no Brasil, tendo sido primeiramente trazida pela Companhia das Índias Orientais, no século XVII, com os holandeses. Em 1640, Maurício de Nassau chegou a instalar uma cervejaria em Recife, que ficou sob comando do mestre cervejeiro Dirck Dicx. Com a expulsão dos holandeses do país em 1654, o produto sumiu por quase 150 anos, reaparecendo apenas em 1808, quando a Família Real portuguesa desembarcou no Brasil Colônia. Com a abertura dos portos e a chegada de grandes levas de imigrantes no início do século XIX, surgiram iniciativas de produção artesanal de cerveja para consumo próprio no Sul e no Sudeste do país.

Uma curiosidade da segunda metade do século XIX é o apelido usado para se referir à cerveja artesanal: “cerveja barbante” ou “marca barbante”. Como o controle da fermentação e, conseqüentemente, da quantidade de gás carbônico era rudimentar, lacravam-se as garrafas com uma rolha amarrada por um barbante para impedir que a rolha saltasse da garrafa, como se fazia na Europa com as garrafas de champanhe.

Devido à influência comercial que a Inglaterra exercia sobre Portugal, as cervejas inglesas dominaram o mercado brasileiro até a década de 1870. No final do século XIX, o governo quadruplicou os impostos de importação, o que inviabilizou a comercialização do produto estrangeiro no país e estimulou o surgimento das cervejarias nacionais. A produção de cerveja no Brasil até o final do século XIX era artesanal e tinha muitas dificuldades. A falta de cevada e lúpulo, importados da Alemanha e da Áustria, era contornada com o uso de outros cereais (arroz, milho, trigo etc.). A maior dificuldade era relacionada à refrigeração: produzir e conservar cerveja em um país tropical era um enorme desafio, e as máquinas a vapor para o resfriamento da bebida eram raras e caras.



Anúncio de fábrica de cerveja brasileira em meados do século XIX.

Ao longo do século XIX, pequenas cervejarias surgiram no Sudeste e no Sul do país: Cervejaria Brasileira (RJ, 1836), Henrique Schoenbourg (SP, 1840), Georg Heinrich Ritter (RS, 1846), Henrique Leiden (RJ, 1848), Vogelin & Bager (RJ, 1848), João Bayer (RJ, 1849), Gabriel Albrecht Schmalz (SC, 1852), Henrique Kremer (RJ, 1854), Carlos Rey (RJ, 1853). Logo, algumas atingiram escala industrial: a Imperial Fábrica de Cerveja Nacional (Henrique Leiden & Cia), a Voegelin & Bager, a Carlos Rey & Cia. e a Imperial Fábrica de Cerveja Nacional, de Henrique Kremer (que, em 1898, passou a chamar-se Cervejaria Bohemia).



Em 1888 surge em São Paulo a Antarctica Paulista – Fábrica de Gelo e Cervejaria, que se tornaria a Companhia Antarctica Paulista em 1891. Também é de 1888 a Manufatura de Cerveja Brahma, Villiger e

Companhia, do Rio de Janeiro, que passou a se chamar Companhia Cervejaria Brahma em 1904.



No início do século XX surgiram muitas microcervejarias, animadas com a nascente sociedade burguesa, com o início da industrialização e com a chegada de um grande número de imigrantes europeus. Contudo, com o advento das duas Grandes Guerras, a escassez de matéria-prima importada (especialmente o lúpulo) impactou a produção de cerveja, que diminuiu drasticamente.



Em 1966 e 1967 surgem a Cerpa (Cervejaria Paraense) e a Skol, respectivamente. Quatro anos depois é lançada a primeira latinha de cerveja brasileira, feita de folha de flandres: a Skol Pilsen.

A partir da década de 1980, a cultura cervejeira no Brasil passa por uma refrescante transformação, impulsionada pela valorização da cultura da cerveja em todo o mundo. Algumas microcervejarias são abertas no país, e choperias renovam o ambiente do tradicional boteco, ampliando-se as opções de estilos. As mulheres começam a se incorporar ao mercado consumidor, modificando o perfil predominantemente masculino até então.

Nessa época, proliferaram cervejarias no país. Em 1980, a Cervejaria Kaiser é fundada em Divinópolis (MG). Em 1989, a Primo Schincariol passa a produzir cerveja no interior de São Paulo. Além delas surgiram a Malta (1982), a Bavarian Park (1986), a Krill (1987), a Petrópolis (1993), o Chopp do Fritz (1993), a Ashby (1993) e a Itaipava (1994).

Em 1995 é inaugurada a Dado Bier em Porto Alegre, que divulga os movimentos inglês e americano de valorização da cerveja, abrindo caminho para a “revolução cervejeira” no Brasil. Surgiram a Colorado (SP, 1995), a Borck (SC, 1996), a Krug Bier (MG, 1997), a Baden Baden (SP, 1999) e a Backer (MG, 1999).

Em 1999, a partir da fusão entre a Companhia Antarctica Paulista e a Companhia Cervejaria Brahma surge a AmBev (Companhia de Bebidas das Américas). A criação da AmBev e sua posterior fusão com a gigante belga Interbrew foram os fatos mais marcantes da história da cerveja brasileira e mundial das últimas décadas. Com o nome de InBev, a partir de 2004, a empresa global tem adquirido muitas outras cervejarias em vários países, tornando-se o maior grupo cervejeiro do mundo, detendo um quarto do mercado mundial em 2017.





Dado Bier, bar-cervejaria pioneiro no Brasil (1995).

A MULHER E A CERVEJA

Dê-me uma mulher que goste de cerveja e eu conquistarei o mundo.

Cáiser Guilherme II (1859-1941), último imperador alemão e rei da Prússia

As mulheres sempre tiveram papel importante na história da cerveja. Temos referências disso em várias culturas. Na Babilônia e na Suméria, por volta de 4000 a.C., as mulheres cervejeiras (*sabtiem*) tinham grande prestígio e eram consideradas pessoas especiais, com poderes quase divinos. Como já foi dito ao longo deste capítulo, tradicionalmente produzir cerveja era uma atividade caseira, assim como fazer pão e cozinhar. Assim, enquanto os homens saíam para caçar, guerrear ou

trabalhar fora de casa, cabia às mulheres preparar as comidas e bebidas da família. Como os ingredientes do pão e da cerveja são os mesmos, era comum prepará-los simultaneamente.

Até o século XVI, na região norte da Alemanha, os utensílios para a produção de cerveja faziam parte do enxoval das noivas. No século XIX, na província de Mecklembourg, ainda era tradição que a recém-casada recitasse: “Meu Deus, ajude a cerveja quando eu a produzir, ajude o pão quando eu o amassar”.

Talvez por causa da capacidade de gerar vida, a mulher sempre esteve associada à “misteriosa” transformação de cereais em alimentos:

- Segundo uma lenda escandinava, o guerreiro morto em combate conseguiria a imortalidade se tivesse bebido cerveja feita pelas Valquírias, divindades que, segundo a mitologia nórdica, escolhiam os vencedores das batalhas e selecionavam os mortos para entrar no salão de Odin, deus supremo *viking*;
- Entre os *vikings*, somente as mulheres podiam produzir cerveja, e todo o equipamento usado para esse fim era propriedade exclusiva da cervejeira;
- Na cultura inca, as virgens preparavam para o imperador uma cerveja de milho (*chicha*) antes de serem oferecidas em sacrifício ao deus Sol;



Valquíria seleciona os guerreiros para Odin.

- Catarina de Bora (1499-1552), mulher de Martinho Lutero, o pai da Reforma Protestante, era famosa cervejeira, tendo aprendido o

- processo de fabricação em um mosteiro;
- Na Idade Média, uma boa cervejeira era tida em alta conta: o rei Alreck de Hordaland (antigo reino *viking* da Noruega) escolheu Geirhild para ser rainha não por sua aparência ou por seu dote, mas por seus famosos dons cervejeiros;
 - Na Inglaterra, as boas esposas cervejeiras eram tão populares que muitas pessoas iam até suas casas, principalmente para aproveitar a hospitalidade regada a vários copos da bebida.



Dona de casa cervejeira na Idade Média.

Registros do século XIII mostram que menos que 5% dos cervejeiros locais eram homens na maioria das vilas inglesas. Como era permitido vender o excedente da produção, as mulheres exploravam suas habilidades como um negócio que se tornou importante complemento financeiro para a família. Para anunciar que a cerveja estava pronta, elas expunham na porta da casa uma haste com folhas verdes – um sinal aos interessados –, recriando assim as famosas tabernas cervejeiras introduzidas pelos romanos séculos antes no país. Essas mulheres eram popularmente chamadas *alewives* (literalmente, “esposas das Ale”), enquanto o termo *pandoxatrix* era usado nos registros e documentos fiscais. Um documento de 1086, o *Norman Domesday Book*, registra a existência de 43 estabelecimentos desse tipo na Inglaterra. No início do século XIV já havia um para cada doze habitantes.

Durante a colonização da América, as mulheres faziam cerveja como um complemento alimentar importante. Ela acompanhava os pratos de

caça, geralmente muito salgados e defumados. Como parte das cerimônias de núpcias, as amigas reuniam-se para preparar uma cerveja especial (a Bride Ale) e a vendiam a fim de arrecadar dinheiro para a noiva. Essa tradição sobrevive em várias regiões americanas.

Em Aberdeen (Escócia), uma lista dos cervejeiros locais mostra que todos os 159 existentes eram mulheres. Na mesma época, eram trezentas em Edimburgo. A atividade levava à independência financeira das mulheres em relação aos maridos, o que acabou provocando reações moralistas ao final do século XVI, com leis que restringiam a prática.

O domínio feminino na produção cervejeira só diminuiu no final do século XVII, quando o “negócio” da cerveja despertou a presença masculina e grandes empresas surgiram, iniciando-se a produção em grande escala.

Judith M. Bennett, professora de história da Universidade do Sul da Califórnia, é autora do livro *Ale, Beer and Brewsters in England* (1999), no qual aborda exclusivamente a ascensão e o declínio da importância da mulher na indústria cervejeira entre os séculos XIV e XVII. A autora constatou uma coincidência entre a chegada das cervejas com lúpulo e a queda da importância das mulheres na produção e comercialização da bebida. Esse paralelo é inevitável, considerando-se que a cerveja tradicional no Reino Unido, a Ale, não continha lúpulo.

A chegada das cervejas lupuladas vindas da Alemanha (chamadas de “bier”) trouxe consigo não só o ingrediente novo como também novos conceitos de comercialização. Simultaneamente, ocorria um *boom* no mercado da bebida, que exigiu estruturas de produção de grandes volumes. Conclui-se daí que a preponderância masculina passou a ocorrer em virtude da associação do homem às novas tecnologias e à comercialização. Além da alta taxa de analfabetismo feminino, à época não era permitido às mulheres frequentar ambientes produtivos coletivos ou participar de atividades comerciais.

As mulheres só reassumiriam seu papel na cultura cervejeira durante a Primeira Grande Guerra, como mão de obra na indústria cervejeira a fim de suprir os soldados nas frentes de batalha, e posteriormente, no final do século XX, como profissionais cervejeiras e como consumidoras exigentes.

Atentos às mudanças de hábitos da sociedade, em especial à crescente participação feminina no consumo da bebida, os responsáveis pelo

marketing das indústrias cervejeiras têm proposto novos tipos de campanha e novos produtos com foco nesse público. Ganha força a mensagem sutil e sofisticada, em detrimento da imagem machista e competitiva.

Os indicadores são promissores: a participação feminina no mercado consumidor aumentou significativamente na atualidade. E, em parte por conta desse movimento, a cerveja passou a frequentar as mesas de restaurantes sofisticados, às quais anteriormente apenas o vinho era convidado.

A ORIGEM DO NOME

A diversidade de palavras usadas para se referir à bebida fermentada à base de malte de cereais não é muito grande. São quatro grupos, cada um com sua própria raiz:

- ALE, ØL, OLUT, ÖL: derivam de *olum* (amargo ou óleo);
- BEER, BIER, BIÈRE, BIRRA, BEEREH, BIIER, BIR, BIRA, BEERA: há várias teorias sobre a origem dessas palavras. Uma delas propõe que “bier” vem do latim *bibere*, ou seja, beber. Outra sugere que deriva da antiga palavra alemã para cevada (Beuwo) e do verbo brauen (“fazer cerveja”), que originou o verbo inglês “to brew”;
- CERVEJA, CERVESA, CERVEZA, SIRBISI: vem de cerevisia, que era a palavra usada na Roma antiga e na Gália, hoje França, para designar cerveja. Ela é uma referência a Ceres, deusa da colheita, da fertilidade e da força;
- PIVO, PIWO, PI JIU: derivam de uma antiga palavra eslava, piwwo (cevada).

Em alguns idiomas, como inglês, francês, alemão e holandês, utiliza-se apenas uma palavra para designar o ato de fazer cerveja. Em inglês, por exemplo, é usado o verbo brew; em francês, o verbo brasser. Daí vêm as palavras brewery e brasserie (cervejaria).



CERVEJA EM DIVERSOS IDIOMAS

ALEMÃO	Bier/Beer
ÁRABE	Beereh
BASCO	Garagardoa
CATALÃO	Cervesa
CHINÊS	Pijiu
COREANO	Megju
DINAMARQUÊS	Øl
ESLOVACO	Pivo
ESPAÑHOL	Cerveza
ESPERANTO	Biero
FRANCÊS	Bière
GREGO	Zitos/Bira
HEBRAICO	Beera
HOLANDÊS	Bier

HÚNGARO	Sör
HÍDICHE	Bir
INGLÊS	Beer
ITALIANO	Birra
JAPONÊS	Biiru
NORUEGUÊS	Øl
POLONÊS	Piwo
PORTUGUÊS	Cerveja
RUSSO	Pivo
SUECO	Öl
TCHECO	Pivo
TURCO	Bira







Nunca vi uma boa amizade nascer em leiteria.

Vinicius de Moraes (1913-1980)

A cerveja agrega as pessoas. Disse o mestre Antonio Houaiss, em *A cerveja e seus mistérios* (1986): “Os bebedores solitários de cerveja são poucos e não estão bem, ou falta-lhes, no momento, um amigo”.

Desde os mais remotos grupos humanos, as pessoas reúnem-se para compartilhar histórias, alegria e afetividade em seus momentos de lazer. Nos ambientes em que isso ocorre, podem relaxar do trabalho, afrouxando as barreiras e convenções sociais. Ao longo da história, os momentos e lugares desses encontros variam, conforme as características de cada cultura. Templos, casernas, academias e bares, em suas variações, são alguns desses ambientes. Ponto de encontro de pensadores, filósofos, artesãos, poetas, artistas, músicos, conspiradores, políticos, revolucionários, operários, cientistas etc., isto é, de todas as ideologias e de todos os perfis, o bar é um espaço aberto e democrático.



Bar, botequim, pub e Biergarten são locais de convivência, encontro, amizade e celebração em qualquer lugar do mundo. Uma das grandes criações ocidentais, o bar é uma sala de estar por excelência, que reúne a galera descontraída, a família, os colegas, os integrados e os marginalizados. A atmosfera meio mística, meio festiva atrai seus frequentadores, oferecendo aconchego e privacidade para alguns, e sociabilidade e liberdade para outros.

A palavra “bar” refere-se ao balcão, originalmente uma barra (*bar*, em inglês) instalada entre o freguês e a prateleira de bebidas para impedir o acesso direto ao estoque.

O bar é um local de encontro, não só de amigos, mas de pessoas que se tornam quase íntimas por alguns momentos. Não importa se é uma choperia sofisticada, ou um pub, ou até um simples boteco, um botequim copo-sujo, um sujinho, pé-sujo, pé-pra-fora entre inúmeros outros nomes.

Esses ambientes costumam ter algumas características em comum:

- Oferecem boa bebida, de acordo com a tradição local, em geral cerveja em barril (chope) ou em garrafa, bem gelada;
- Os atendentes são simpáticos e deixam os clientes à vontade;
- A comida é simples, mas adequada para acompanhar a bebida;
- O clima é de alegria e descontração;
- Há boa música ou algum outro entretenimento: jogos (sinuca, cartas, dardo, dominó, fliperama), TV (esportes ou shows), música ao vivo, *jukebox* (máquina de tocar música, acionada por moeda ou ficha) etc.

O BOTEQUIM

Nada de novo existe neste planeta que não se fale aqui na mesa de bar.

Milton Nascimento e Fernando Brant, em “Conversando no bar” (1986)

O bar, o boteco, a botica (em Portugal), a bodega (na Espanha): o botequim é uma instituição tão séria quanto merece ser e tão descontraída

quanto deve ser. No Brasil, o ambiente do bar é muito parecido com o padrão desse tipo de ambiente no mundo todo. Contudo, a diversidade de decoração, de apelo comercial e de estilos reflete a riqueza de nossa cultura.

Mesas, cadeiras e bancos podem ser rústicos ou modernos, metálicos, de plástico ou de madeira. As toalhas, quando existem, podem revelar simplicidade, discrição ou muita sofisticação. E o balcão? Aquele lugar de frente para o “altar”, meio profano e meio sagrado – como a favorecer uma prece –, em total intimidade com o garçom e com a casa. Ali o freguês sente-se participante do movimento da cozinha e dos serviços internos, como alguém da família.

A decoração pode ser repleta de quadros e cartazes na parede, com a última promoção da casa, assinaturas e elogios de frequentadores ilustres, ou fotos e camisas autografadas do querido time de futebol.



Bar Senado, no Rio de Janeiro.

A culinária dos bares brasileiros é rica e autêntica: bolinhos, porções e outros petiscos servem de tira-gosto ou acompanhamento para a cerveja ali servida. Ela é inclusive tema de concursos.

Belo Horizonte (MG), a capital brasileira dos bares segundo o jornal *The New York Times*, acostumou-se à falta de mar. Como dizem: “Se não tem mar, vai-se ao bar”. Existem ali mais de 12 mil bares. É onde o mineiro conspira e se inspira.



A cultura brasileira é marcada pela música e pelo futebol, e é impensável imaginá-los sem a cerveja e o bar. Mesmo num local improvisado na areia da praia – um tosco refúgio para se abrigar do causticante sol tropical –, a cerveja gelada está sempre presente.

O samba, a bossa-nova, o chorinho, o sertanejo – a música está sempre próxima das rodas de cerveja. Músicos e grupos de intelectuais do país tradicionalmente referem-se ao bar como local de encontro, de criação e de inspiração: Pixinguinha, Cartola, Vinicius de Moraes, Tom Jobim, Chico Buarque, Glauber Rocha, a turma do Pasquim, entre inúmeros outros.



Bar no bairro Savassi, em Belo Horizonte.

A folclórica filosofia de boteco é exemplo da sabedoria mundana e, tal qual as frases de para-choque de caminhão, reflete o bom humor e as verdades bem ditas ou não ditas dos frequentadores de bares. Muitas frases ditas nesses ambientes envolvem a cerveja, como não poderia deixar de ser:

- “O mundo não gira à sua volta, a não ser quando você bebe demais.”
- “São 24 horas no dia e 24 cervejas em uma caixa... Coincidência?”
- “Se dirigir, não beba; se for beber, me chame.”
- “Larguei a bebida, só não me lembro onde.”
- “Dinheiro não traz felicidade, mas compra cerveja, que no fundo é a mesma coisa.”
- “Lar, doce bar.”

Muito mais que simples local aonde se vai para beber, o bar tem um poder de atração social que não se mede em litros. Ali se vai para celebrar,

namorar, conversar, paquerar, jogar, divertir-se... Há mais sabedoria na mesa de um bar do que em muitas rodas de políticos ou empresários.

O PUB

Um bom pub tem muito a ver com uma igreja, exceto pelo fato de que o pub é mais aconchegante e tem mais conversa.

William Blake (1757-1827), poeta e pintor inglês

As residências que produziam cerveja (Ale, em inglês britânico) formaram o berço da cultura cervejeira britânica. As alehouses eram casas de família onde se ofereciam à vizinhança as cervejas produzidas pelas donas da casa (alewives). Essas alehouses, muito populares por toda a ilha, eram o local preferido da comunidade para se reunir, conversar, conviver e divertir-se, mas nunca para negociar. Já o pub (abreviação de public house) tem suas raízes em dois diferentes estabelecimentos historicamente conhecidos por comercializar bebidas alcoólicas: tavernas e pousadas.



The Ale-House Door [A porta da cervejaria] (c. 1790), quadro do pintor inglês Henry Singleton (1766-1839).

Tabernas (taverns) eram estabelecimentos comerciais de origem romana, precursoras dos restaurantes. Nelas eram vendidos principalmente comida e vinho, ou, na sua falta, cerveja. Basicamente, eram espaços destinados a negócios entre os habitantes da região e os mercadores viajantes. Já as pousadas (inns) surgiram nos mosteiros e foram precursoras dos hotéis. Localizadas ao longo das rotas dos viajantes e mercadores, ofereciam abrigo, comida e cerveja farta, mas nada cobravam.



Pub londrino.

Assim, enquanto a taverna nasceu da necessidade da comunidade local de se encontrar, se divertir, celebrar e fazer negócios, a pousada sempre foi voltada para o forasteiro que precisava de acomodações para se alimentar e se abrigar.

Com o tempo, esses estabelecimentos foram incorporando as características um do outro e convergindo, no final do século XIX, nas public houses, casas licenciadas pelo governo para a comercialização de

bebidas alcoólicas. Hoje, existem pubs que oferecem aposentos, assim como pousadas com bares abertos ao público geral. O dono de um pub é conhecido como publican e deve ter licença para operar o local.

Muitas pessoas que frequentam um pub tornam-se fiéis ao local, em geral porque trabalham ou moram perto e, principalmente, porque é ali que os amigos se encontram. Por tradição, em um bom pub os frequentadores sentem-se acolhidos, inicialmente pelo próprio ambiente. Sua arquitetura e decoração devem ser harmônicas e transmitir intimidade, aconchego, amizade e privacidade, respeitando o estilo britânico de ser. Os pubs londrinos são conhecidos por sua atmosfera enfumaçada, pela ambientação *noir* e pela decoração sóbria, com bastante madeira, cheia de apelos visuais de rótulos, souvenirs, copos e garrafas, e sempre com uma sequência de torneiras (tap, em inglês) de chope – às vezes com torres de identificação de cada marca de cerveja ali oferecida. Tradicionalmente as janelas da frente não são translúcidas, de modo a preservar a intimidade e a atmosfera do lugar.

O pub inglês deve ostentar na entrada uma placa com a indicação de que ali se vende cerveja. Essa obrigatoriedade foi instituída em 1393, pelo rei Ricardo II, para ajudar os coletores de impostos. A placa deveria conter desenhos ou sinais, e não necessariamente palavras, tendo em conta a alta taxa de analfabetismo à época.



Placa indicativa de um pub em Londres, na Inglaterra.



O típico pub irlandês costuma ter música tradicional ao vivo.

A versão irlandesa do pub é conhecida em todo o mundo como Irish pub. Contudo, na própria Irlanda é mais comum chamá-lo de tavern-house. Ele é sempre associado à boa música, especialmente à tradicional música

irlandesa, em geral ao vivo, e a boas cervejas, principalmente as irlandesas.

Em muitos países existem restrições de horário para o funcionamento dos bares. Nos Estados Unidos e no Canadá, o limite varia de acordo com o estado e a cidade, mas, em geral, a venda de bebidas alcoólicas é permitida até as 2 horas da manhã.

Já na Inglaterra, a regulamentação sobre horários de bares foi praticamente abolida em 2005. Desde então, eles podem funcionar em qualquer dia e em qualquer horário, desde que com autorização do governo. Entretanto, a grande maioria dos pubs mantém seus horários tradicionais. Assim, dependendo da região, fecham as portas entre 23 horas e meia-noite. Antes do fechamento, é concedido ao cliente o direito de fazer um último pedido de bebida, conhecido como last call ou last order. O gerente da casa anuncia isso aos frequentadores, pessoalmente, tocando sinos ou piscando as luzes.

O BIERGARTEN

Eu trabalho até a hora da cerveja.

Stephen King, escritor americano (1947-)

Os Biergarten (literalmente, “jardim da cerveja” em alemão) são grandes espaços reservados à convivência e à degustação de cerveja comuns em quase todas as cidades da Alemanha. Em Munique existem mais de cem deles, em sua maioria propriedade das cervejarias locais. São verdadeiros parques, nos quais é permitido levar a própria comida, desde que se consuma a cerveja vendida ali. Geralmente muito agradáveis e arborizados, esses lugares atraem muitos turistas, principalmente no verão. O maior deles, o Hirschgarten, comporta 8 mil pessoas sentadas. Os Biergarten seguem as rigorosas leis de restrição ao barulho, que determinam seu fechamento às 23 horas.



Biergarten em Munique, Alemanha.

Os Biergarten surgiram no século XIX e, desde então, fazem parte da paisagem alemã contemporânea, que privilegia a vida ao ar livre e os espaços urbanos abertos.

Em algumas cidades, como Munique, além dos Biergarten existem também grandes salões cobertos, cheios de mesas de madeira e repletos de murais decorados onde as pessoas podem consumir cerveja. O mais famoso desses salões, o Hofbrauhaus, foi fundado pelo duque Guilherme V em 1589. São de lá muitas das famosas fotos de mulheres alemãs com enormes copos de cerveja nas mãos – em geral, muitos de uma só vez.

Em muitos outros lugares no mundo também existem “jardins da cerveja”. Na Áustria, são chamados Gastgarten. Na Inglaterra, na Austrália, no Canadá e nos Estados Unidos são conhecidos como beer garden. São comuns também no Japão, na Holanda e na Nova Zelândia.

CHOPERIAS E GASTRO PUBS

O pub não é um restaurante. Nem um barzinho. Nem uma mesa a que sentamos e comemos, nem um balcão a que se senta e bebe. Pubs de verdade são paraísos onde a pessoa pode ancorar sua alma e sua esperança. Têm áreas de paz e cantos para se conversar. Oferecem a possibilidade de beber e pensar e de beber e conversar.

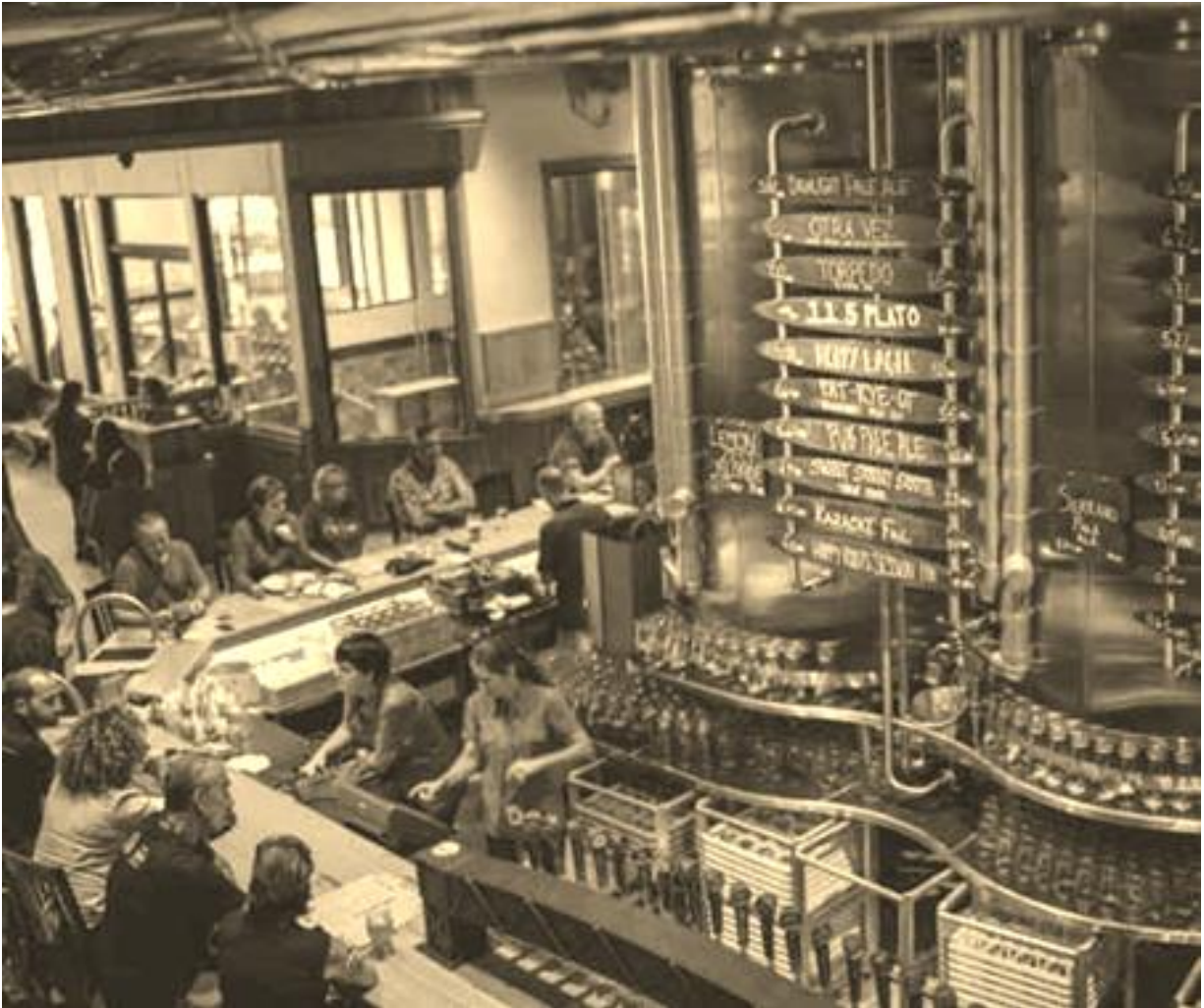
Michael Jackson (1942-2007), jornalista britânico especialista em cerveja, conhecido como *The Beer Hunter*

A revitalização da cultura cervejeira provocou o redesenho dos ambientes e o reposicionamento da gastronomia dos bares e pubs.

Sem perder suas principais características, os bares sofisticaram o ambiente e o serviço. A arquitetura e a decoração modernizaram-se, incluindo linguagens contemporâneas de convivência e diversidade. A maioria deles transformou a atmosfera sisuda ou excessivamente informal em espaços alternativos, às vezes *cult*, às vezes levemente transgressores.



Choperia Brewdog em Bristol, Inglaterra.



Bar-cervejaria Sierra Nevada em Asheville, EUA.

A grande oferta de rótulos e estilos de cerveja facilitou o surgimento de choperias com serviços dinâmicos, de alta rotatividade e qualidade. O *happy hour* regado com várias rodadas de chope bem servido espalhou-se, a partir da Europa e dos Estados Unidos, para todo o mundo, e as microcervejarias encontraram um nicho fértil para se consolidarem regionalmente. A antiga tradição europeia de bares na própria cervejaria foi resgatada nos Estados Unidos através dos brewpubs, que ditaram uma tendência mundial.

Para acompanhar essa renovação do ambiente e das bebidas, a culinária dos bares e pubs reciclou-se, fundindo-se com a alta gastronomia. Assim, nasceram os gastropubs e gastrobares, que ocuparam a cena boêmia. A oferta de acompanhamentos para a cerveja – petiscos,

tira-gostos etc. – diversificou-se e aumentou consideravelmente. A comida de bar ganhou novos paladares, sem se afastar de suas origens nem negar suas tradições.

Em menos de trinta anos, assistimos a grandes transformações desses locais impulsionadas pela cerveja e sua renovada força cultural.

GARÇONS

Desde o plantio da cevada até o momento de sorver o primeiro e fantástico gole de uma cerveja, muitos atores participam do roteiro da vida da bebida.

Numa ponta, está o mestre cervejeiro, guru responsável pelo preparo e pela gestação da bebida, e que exerce o fundamental papel de imaginar, planejar, gerenciar e, algumas vezes, executar as tarefas que darão corpo e personalidade ao produto. Na outra, está o garçom, personagem que cuida da cerimônia final, do último capítulo que se encerra com a “saideira”.

A palavra “garçom” vem do francês *garçon* (menino, rapaz). No Brasil, chefe, garoto, amigo, rapaz e companheiro são alguns dos apelidos pelos quais são chamados aqueles que servem a bebida.

A profissão de garçom é antiga, exercida principalmente por escravos desde a Antiguidade. Ao longo da Idade Média, esse serviço era muitas vezes executado pelos proprietários dos estabelecimentos comerciais e suas famílias.

Na Idade Média, os peregrinos que iam da Alemanha rumo a Santiago de Compostela faziam uma escala em Colônia (oeste da Alemanha). Lá muitas vezes aproveitavam sua estada para ganhar algum dinheiro trabalhando em bares locais. Como a igreja de destino em Santiago se chama St. Jacobus em alemão, até hoje os garçons de Colônia são chamados de Köbes. Atualmente eles usam um jaleco azul e servem as cervejas Kölsch (de Colônia) ou Alt (de Düsseldorf) a qualquer um que se sinta no bar, trocando sempre o copo vazio por um novo e cheio, sem necessidade de pedir.



Köbe (garçom) de Colônia, Alemanha.

Com a Idade Moderna, a partir da urbanização e da popularização dos bares e restaurantes, o garçom passou a ter suas características atuais.

Em muitos lugares, a função de garçom é executada por estudantes universitários em busca de uma fonte de renda alternativa para custear seus estudos. Tipicamente, o garçom tem uma remuneração fixa, acrescida de uma parte variável chamada de gorjeta ou comissão, proporcional ao valor do consumo do freguês. Entretanto, a gorjeta não faz parte da cultura asiática (Japão, China e outros países) e também não existe em países como Austrália e Nova Zelândia.



Vida dura na Oktoberfest: cada masskrüg (caneca de 1 litro) pesa 2,3 quilos, ou seja, são mais de 20 quilos por viagem.

OKTOBERFEST

Beba até o nível da alegria.

São Tomas de Aquino (1225-1274)

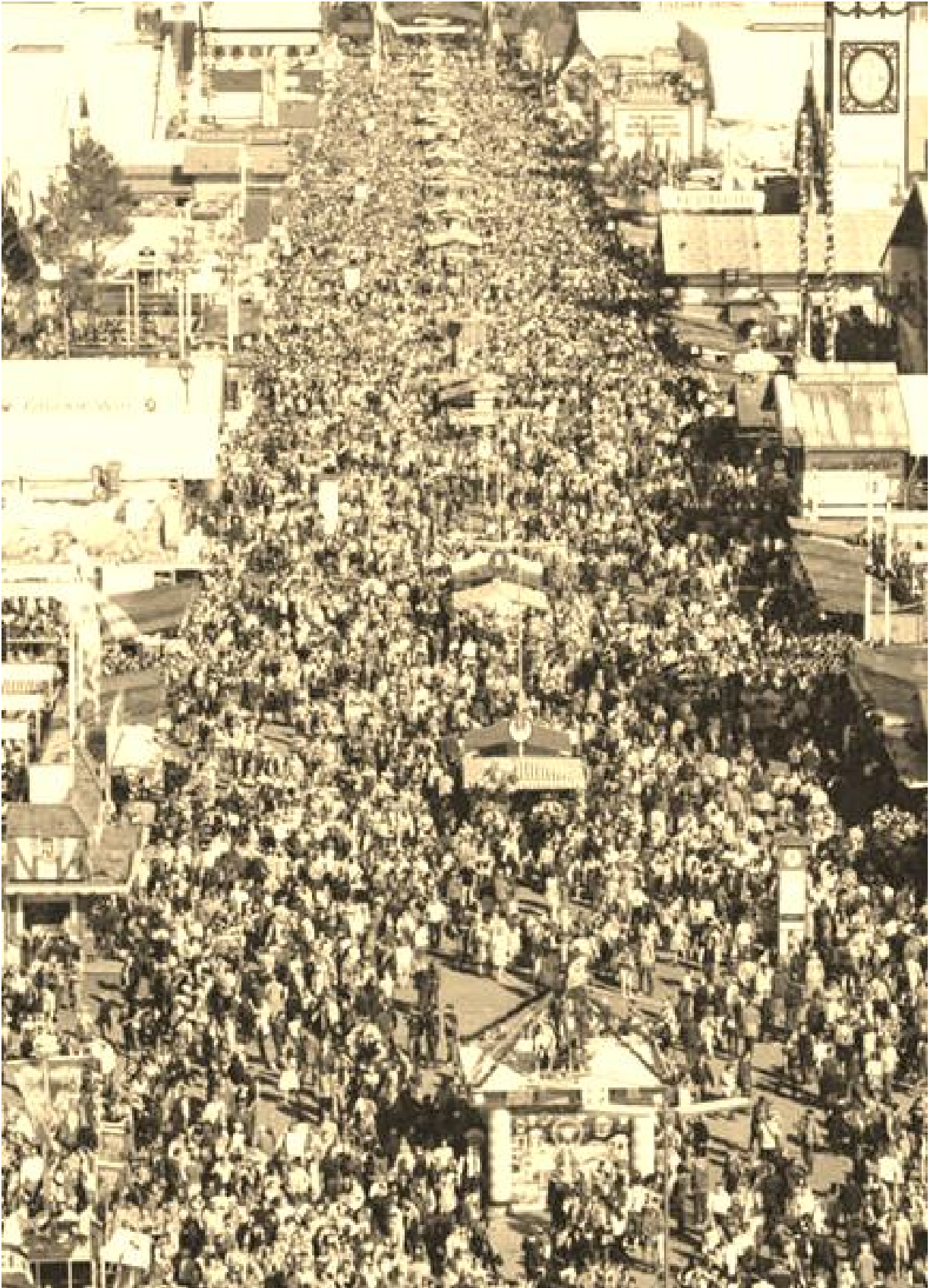
Apesar da impressão disseminada, a tradicional Oktoberfest, que acontece em Munique, na Alemanha, não é uma festa da cerveja. É uma celebração da cultura da Baviera, da qual a cerveja faz parte. Trata-se de um festival gastronômico, artístico e histórico permeado pelo charme do Velho Mundo, com opções de passeios temáticos, de charrete, apresentações teatrais, musicais e, naturalmente, um roteiro gastronômico variado que inclui o grande orgulho alemão: sua excelente cerveja.

Tudo começou em outubro de 1810, quando o rei da Baviera, Luís I, casou-se com Teresa de Saxe-Hildburghausen. O povo celebrou a união com uma festa que durou uma semana. A comemoração teve tanto sucesso que resolveram repeti-la no ano seguinte.

Aos poucos a duração das comemorações foi alongada e sua data antecipada em algumas semanas para aproveitar os dias mais quentes do final do verão e início do outono. A Oktoberfest tornou-se a festa mais famosa de Munique e também é celebrada em mais de 3 mil locais ao redor do mundo. As celebrações mais importantes acontecem nas cidades de Blumenau (Brasil), Stuttgart e Hannover (Alemanha), Kitchener-Waterloo (Canadá), Frankenmuth e Cincinnati (Estados Unidos) e Munique.

Apesar de o nome referir-se ao mês de outubro, a maior parte da festa acontece em setembro. Para saber seu início (que sempre será em um sábado), deve-se considerar que ela dura dezesseis dias e que termina no primeiro domingo de outubro. Em 1990, esse calendário foi ligeiramente modificado. Com a reunificação da Alemanha, que se celebra no dia 3 de outubro, a festa foi estendida até esse dia. Isso significa que, quando o primeiro domingo de outubro cair no dia 2, a festa terá 17 dias, e no ano em que cair no dia 1º, 18 dias.

Como manda a tradição, as seis maiores cervejarias de Munique começam a produzir em março de cada ano suas cervejas especiais para o evento. Elas são chamadas de cervejas Oktoberfest e usam receitas centenárias. São elaboradas cuidadosamente para que sua participação no festival seja um sucesso, considerando-se que não há melhor maneira de promover o nome da cervejaria para um público tão grande, selecionado e heterogêneo, composto não só dos próprios alemães, mas também de turistas de todas as partes do mundo.





Uma das tendas da festa na Alemanha, com 6 mil assentos cobertos.

A festa é inaugurada com um tradicional desfile, que termina com o prefeito da cidade abrindo o primeiro barril de chope, com as seguintes palavras: “O’zapft is!” – expressão bávara que significa “o martelo foi batido”, referência à forma como o barril é aberto, martelando-se uma torneira na madeira para a cerveja sair.

Uma segunda parada acontece no primeiro domingo do festival, quando cerca de 8 mil pessoas desfilam com roupas e motivos da cultura local. No segundo domingo, mais de quatrocentos músicos de todas as bandas típicas que participam das diversas tendas e eventos da festa fazem um característico desfile carnavalesco, prestando seu tributo às comemorações.

Espalhada por 420 mil metros quadrados, 100 mil assentos e 14 tendas, cada uma com suas próprias atrações e patrocínio de uma cervejaria específica, a festa de Munique é uma das maiores do mundo. Recebe anualmente cerca de 7 milhões de pessoas, que consomem 7 milhões de litros de cerveja em 16 dias!

No Brasil, a Oktoberfest de Blumenau, em Santa Catarina, é considerada a maior festa alemã das Américas, tanto que uma lei sancionada em março de 2017 declarou oficialmente a cidade como a Capital Nacional da Cerveja. A fama consolidou a cidade como referência turística, inspirando outros festivais temáticos e regionais no estado. Em ritmo de polca e com muita cerveja, a versão brasileira da Oktoberfest acontece na cidade catarinense desde 1984, quando uma enchente devastou a cidade e a população uniu-se para reconstruir parte dela. Como forma de arrecadar fundos, a comunidade local resolveu realizar uma versão brasileira da famosa festa alemã. Depois de mais de trinta anos, a festa já ultrapassou os 20 milhões de visitantes. As últimas edições registraram a presença de mais de 500 mil pessoas e o consumo de 600 mil litros de chope por evento.

Apesar da sua aparência sisuda, os alemães são mestres em festejar suas tradições, sempre com muita alegria e responsabilidade. O apoio logístico, médico e turístico e, principalmente, a segurança do evento são exemplares, tanto na Alemanha quanto no Brasil. Pela festa, pelo folclore, pela cerveja, pela segurança, enfim, por qualquer ponto de vista, a Oktoberfest é imperdível, alegre e civilizada. Prosit!



Oktoberfest em Blumenau, Santa Catarina.

SAINT PATRICK'S DAY

Estamos aqui para beber cerveja e viver nossa vida tão bem que a morte hesitará em nos levar.

Charles Bukowski (1920-1994), poeta

A festa irlandesa mais tradicional é o Saint Patrick's Day (coloquialmente, St. Paddy's Day), um evento anual que celebra São Patrício, o padroeiro da Irlanda.

Em 17 de março, aniversário de sua morte, o santo é celebrado no país e em todas as comunidades irlandesas pelo mundo de maneira animada e colorida. Sob o lema "Todos querem ser irlandeses no Dia de São Patrício", a festa remete à cultura e às cores da Irlanda.

As pessoas vestem-se e pintam-se de verde, degustam a típica culinária irlandesa e bebem cerveja, muita cerveja – em especial as irlandesas –, apesar de alguns preferirem brindar com uísque irlandês. Mas a bebida típica da ocasião é a Green Beer (cerveja verde), feita adicionando-se corante verde à cerveja de sua preferência. A confraternização em um pub irlandês, ponto de encontro obrigatório, também faz parte do ritual de celebração.

O Festival de São Patrício, em Dublin, dura cinco dias e o seu ponto alto é um desfile que reúne mais de meio milhão de pessoas no dia 17 de março. Além da Irlanda e da Irlanda do Norte, a celebração acontece em várias outras partes do mundo, especialmente na Inglaterra, nos Estados Unidos, no Canadá e na Austrália.

Existe uma associação entre a festa e a planta *shamrock* (*Trifolium repens*), ramo de três folhas que São Patrício teria usado para divulgar a Santíssima Trindade. O leprechaun, um personagem do folclore irlandês, espécie de duende, é bastante representado durante as festas e muitos se vestem como tal, no mínimo com seu chapéu característico.

Como a celebração acontece alguns dias antes do início da primavera no hemisfério norte, diz-se que a cor da festa também representa o verde da estação.







Leprechaun e chope verde, tradicionais elementos da festa irlandesa.

DESTINOS E ROTEIROS

Não me importa como o tempo passa. O importante é que agora estou bebendo cerveja.

Edgar Allan Poe (1809-1849), escritor e poeta americano

A cultura cervejeira pode ser vivenciada de inúmeras maneiras. Destinos e roteiros por todo o mundo oferecem experiências ligadas à bebida, seja pela tradição histórica ou pela oportunidade de confraternizar. Desde a revitalização da cultura da cerveja, na segunda metade do século XX, surgem e prosperam pelo mundo festivais, concursos, festas, campeonatos... tudo vira um bom motivo para se reunir e beber cerveja.



Great British Beer Festival em Londres, Inglaterra.

FESTIVAIS E CONCURSOS

- American Craft Beer Week – várias cidades dos Estados Unidos
- Beer Advocate's Extreme Beer Fest – Boston e Los Angeles (Estados Unidos)
- Beer and Hop Festival – Poperinge (Bélgica)
- Belgian Beer Weekend – Bruxelas (Bélgica)
- Bergkirchweih – Erlangen (Alemanha)

- Celtic Beer Festival – Cornualha (Inglaterra)
- Festival Brasileiro de Cerveja – Blumenau (Brasil)
- Great American Beer Festival – Denver (Estados Unidos)
- Great British Beer Festival – Londres (Inglaterra)
- IPA Day Brasil – Ribeirão Preto (Brasil)
- Kerstbierfestival – Essen (Bélgica)
- Mondial de La Bière – Montreal (Canadá) e Rio de Janeiro (Brasil)
- Savor – Washington (Estados Unidos)
- South Beer Cup – Vários países da América do Sul
- Starkbierzeit – Munique (Alemanha)
- Stockholm Beer and Whisky Festival – Estocolmo (Suécia)
- World Beer Cup – Estados Unidos
- Zoigl Days – Francônia (Alemanha)
- Zythos Bier Festival – Leuven (Bélgica)

CERVEJARIAS

- Aecht Schlenkerla – Bamberg (Alemanha)
- Allagash Brewing Company – Portland (Estados Unidos)
- Anchor Brewing – São Francisco (Estados Unidos)
- Andechs Monastery Brewery – Andechs (Alemanha)
- Anheuser-Busch Brewery – St. Louis (Estados Unidos)
- Augustiner Bräu – Munique (Alemanha)
- Brauerei Aying – Aying (Alemanha)
- Brooklin Brewery – Nova York (Estados Unidos)
- Brouwerij Bosteels – Buggenhout (Bélgica)
- Brouwerij Roman – Oudenaarde (Bélgica)
- Brouwerij St-Feuillien – Le Rœulx (Bélgica)
- Budejovicky Budvar (Budweiser Budvar) – České Bidejovice (República Tcheca)
- Cantillon – Bruxelas (Bélgica)
- Carlsberg – Copenhagen (Dinamarca)
- Cervejaria Bohemia – Petrópolis (Brasil)
- Coopers Brewery – Adelaide (Austrália)
- Coors Brewery – Golden (Estados Unidos)

- Dogfish Head Craft Brewery – Milton (Estados Unidos)
- Griffin Brewery (Fuller's) – Londres (Inglaterra)
- Grupo Modelo – Cidade do México (México)
- Heineken Experience – Amsterdã (Holanda)
- Hoegaarden – Hoegaarden (Bélgica)
- Kuchlbauer's Bierwelt – Abensberg (Alemanha)
- Marston's Brewery – Burt upon Trent (Inglaterra)
- Meantime Brewing Company – Londres (Inglaterra)
- Miller Brewery – Milwaukee (Estados Unidos)
- Museum of Yebisu Beer – Tóquio (Japão)
- New Belgium Brewery – Fort Collins (Estados Unidos)
- Ommegang – Nova York (Estados Unidos)
- Pilsner Urquell – Pilsen (República Tcheca)
- Rostocker – Warnemünde (Alemanha)
- Samuel Adams – Boston (Estados Unidos)
- Sapporo Beer Museum – Sapporo (Japão)
- Sierra Nevada Brewery – Chico (Estados Unidos)
- Stella Artois – Leuven (Bélgica)
- Stone Brewing – Escondido (Estados Unidos)
- Tiger Brewery – Cingapura
- Traquair House Brewery – Innerleithen (Escócia)
- Weihenstephan – Freising (Alemanha)
- Yuengling Brewery – Pottsville (Estados Unidos)



Cervejaria Carlsberg em Copenhague, Dinamarca.

MOSTEIROS E ABADIAS

A igreja é perto, mas o caminho está congelado. O bar é longe, mas caminharemos com cuidado.

Provérbio russo

- Abbaye de Bonne-Espérance – Estinnes (Bélgica)
- Abbaye du Val-Dieu – Aubel (Bélgica)
- Abbaye Notre-Dame de Leffe – Dinant (Bélgica)
- Abbazia Tre Fontane (trapista) – Roma (Itália)
- Abdij Der Norbertijnen Grimbergen – Grimbergen (Bélgica)
- Abdij Koningshoeven (La Trappe, trapista) – Tilburgo (Holanda)
- Abdij Maria Toevlucht (Zundert, trapista) – Zundert (Holanda)
- Abdij Notre-Dame de Saint-Remy (Rochefort, trapista) – Rochefort (Bélgica)
- Abdij Notre-Dame de Scourmont (Chimay, trapista) – Chimay (Bélgica)
- Abdij van Averbode – Averbode (Bélgica)

- Abdij van Herkenrode – Hasselt (Bélgica)
- Abdij van Maredsous – Anhée (Bélgica)
- Abdij van Onze-Lieve-Vrouw van het Heilig Hart (Westmalle, trapista) – Westmalle (Bélgica)
- Abdij van Orval (trapista) – Florenville (Bélgica)
- Browerij St. Bernardus – Watou (Bélgica)
- Sint Benedictusabdij (Achel, trapista) – Hamont-Achel (Bélgica)
- Sint-Sixtusabdij (Westvleteren, trapista) – Vleteren (Bélgica)
- Stift Engelszell (trapista) – Engelhartzell (Áustria)

BARES, PUBS E BIERGARTEN

O homem entra no bar para transcender-se – eis a miserável verdade.

Paulo Mendes Campos (1922-1991), escritor e poeta brasileiro

A lista de bons bares, pubs, Biergarten etc. do mundo é dinâmica e longa. Mas eis alguns fundamentais, que se tornaram referência. Uma lista mais extensa está entre os apêndices do livro.

- A la Mort Subite – Bruxelas (Bélgica)
- Augustiner Bräustübl Mülln (desde 1621) – Salzburgo (Áustria)
- Augustiner Keller (desde 1812) – Munique (Alemanha)
- Bakusyu Club Popeye – Tóquio (Japão)
- Biercab – Barcelona (Espanha)
- Bir&Fud – Roma (Italia)
- Brauhaus Sion (desde 1318) – Colônia (Alemanha)
- Bräuhaus in Spandau – Berlim (Alemanha)
- Brewpub Kobenhavn – Copenhague (Dinamarca)
- Brouwer's Café – Seattle (Estados Unidos)
- Café Kulminator – Antuérpia (Bélgica)
- Chez Moeder Lambic – Saint-Gilles (Bélgica)
- ChurchKey – Washington (Estados Unidos)
- Crown Liquor Saloon – Belfast (Irlanda do Norte)
- Delirium Café – Bruxelas (Bélgica)

- Dieu du Ciel – Montreal (Canadá)
- Euston – Londres (Inglaterra)
- Fruh Am Dom – Colônia (Alemanha)
- Gröninger – Hamburgo (Alemanha)
- Guinness Store House – Dublin (Irlanda)
- In de Vedre – Vleteren (Bélgica)
- Joh. Albrecht – Hamburgo (Alemanha)
- Königlicher Hirschgarten (desde 1791) – Munique (Alemanha)
- Kyteler’s Inn (desde 1324) – Kilkenny (Irlanda)
- La Fine Mousse – Paris (França)
- Ma Che Siete Venuit a Fà – Roma (Itália)
- Mikkeller – Copenhagen (Dinamarca)
- Open Baladin – Roma (Itália)
- Sapporo Bier Garten – Sapporo (Japão)
- Sean’s Bar (desde 900) – Athlone (Irlanda)
- The Bingley Arms (desde 953) – Leeds (Inglaterra)
- The Brazen Head (desde 1198) – Dublin (Irlanda)
- The Brew Dock – Dublin (Irlanda)
- The Bull & Castle – Dublin (Irlanda)
- The Churchill Arms (desde 1750) – Londres (Inglaterra)
- The Defector’s Weld – Londres (Inglaterra)
- The Drunk Monk – Barcelona (Espanha)
- The Hofbräuhaus (desde 1589) – Munique (Alemanha)
- The Local Taphouse – Sydney (Austrália)
- The Market Porter – Londres (Inglaterra)
- U Fleku (desde 1499) – Praga (República Tcheca)
- Ye Olde Man & Scythe (desde 1251) – Bolton (Inglaterra)
- Ye Olde Trip to Jerusalem (desde 1189) – Nottingham (Inglaterra)
- Zum Uerige – Düsseldorf (Alemanha)



Bar Delirium Tremens em Bruxelas, Bélgica.





Ó cevada, germine e se torne abundante por sua grandeza.

Atharva Veda, texto sagrado do hinduísmo

Somente bebidas alcoólicas feitas a partir do açúcar de grãos e que contenham pelo menos 20% de malte de cevada podem ser consideradas cerveja. Bebidas resultantes de fermentação de açúcares não originários de grãos, ou até mesmo que usem cereais mas não utilizem a quantidade mínima de malte, não podem ser chamadas de cerveja, ainda que apliquem o mesmo processo bioquímico. Assim, o mel fermentado é chamado hidromel, o suco de maçã ou de pera fermentado é chamado sidra, o suco de uva fermentado resulta no vinho e a fermentação do arroz dá origem ao saquê japonês e ao jiu chinês.



Existem também bebidas feitas a partir de pão. Na Europa Oriental, especialmente na Rússia e na Ucrânia, é muito popular uma bebida de origem eslava chamada kvass, feita de pão de centeio. Na América do Sul, desde o Império Inca, os povos andinos produzem uma bebida à base de milho e/ou quinoa, a chicha.

Pela Lei da Pureza (Reinheitsgebot) alemã as cervejas deveriam conter apenas malte de cevada, lúpulo, água e levedura (ver mais sobre essa lei no [Capítulo 1](#)). Hoje, na própria Alemanha, não é obrigatório seguir essa lei, ainda que muitos estilos conservem tais características. Mesmo concentrando-se nesses ingredientes, a cerveja é uma bebida bastante versátil. A utilização de diferentes tipos de malte, lúpulo e leveduras, a proporção entre eles, o grau de maltagem, a secagem ou torra do cereal, a temperatura e a duração das etapas do processo e as formas de maturação, armazenamento e envase influenciam a diversidade de estilos e o amplo espectro de variações da bebida.

MALTE DE CEVADA

A cerveja deve ser produzida obrigatoriamente de malte de cevada, mas podem ser acrescentados a ele outros cereais, como trigo, aveia, arroz e milho.

A cevada é rica em amido, cuja estrutura é modificada durante a maltagem (conversão do cereal natural em malte). Na própria maltagem e na produção do mosto (líquido açucarado para posterior fermentação), esse amido é transformado em açúcares, como maltose e glicose. Mais tarde, o fermento vai converter esses açúcares fermentáveis em álcool e gás carbônico.

Nem todo cereal, porém, serve para a produção de cerveja. Ele deve ter algumas qualidades específicas. As mais importantes são o teor de proteína, a taxa de gordura, o rendimento da extração e a capacidade de germinação. O grão de cevada é muito parecido com o do trigo, mas é mais usado porque contém uma enzima chamada amilase, que ajuda na conversão de amido em açúcar.



Cevada, trigo e milho são os cereais mais usados na produção de cerveja.

A cevada tem outras características que a tornam mais adequada para a produção de cerveja do que outros cereais:

- tem alto teor de amido, o que a torna atrativa em termos de custo;
- quando maltada, tem teor elevado de enzimas (proteínas específicas) que ajudam na produção do mosto, principalmente na quebra do amido em açúcares;
- contém proteínas que contribuem para a formação de espuma, para o corpo e sua estabilidade coloidal (fator fundamental para a manutenção das características da cerveja, como a espuma, a turbidez e o corpo ao longo do tempo);
- tem teor de lipídios relativamente baixo, o que colabora para a estabilidade do sabor e da espuma;
- é mais barata e mais fácil de maltar que outros cereais.

Os tipos de cevada utilizados na produção de cerveja diferenciam-se pelo número de fileiras (duas ou seis) de grãos. A cevada com duas fileiras de cada lado do ramo é a preferida em virtude do tamanho maior do grão e, conseqüentemente, do maior rendimento.

Os maiores produtores de cevada do mundo são Rússia, França, Alemanha, Ucrânia e Canadá. Juntos, respondem por 40% da produção global. Somente os grãos mais nobres da cevada destinam-se à cerveja e ao uísque (cerca de 20%). Mais de 50% da produção mundial de cevada é usada na produção de ração animal.

O crescimento da demanda, associado a mudanças climáticas e à competição pelo cultivo de grãos para produzir biocombustíveis, tem afetado o mercado fornecedor de malte, encarecendo o produto. Em contrapartida, a indústria cervejeira busca alternativas em outros cereais ou usa maltes de cevada menos adequados, corrigidos com enzimas especiais.

Um fato curioso sobre a cevada é sua relação com a polegada, unidade de medida usada na Inglaterra desde o século VII. A partir de 1066, fixou-se o critério de que 1 polegada equivalia a três grãos de cevada alinhados, mas ele ainda não era muito preciso. Para acabar com as divergências, o rei Eduardo II decretou em 1324 que a polegada correspondia a “três grãos

de cevada, secos e redondos, alinhados e medidos de ponta a ponta”. Esse parâmetro foi referência até 1932, quando o British Standards Institution (BSI) definiu que 1 polegada equivale a 2,54 centímetros. Mas o sistema de numeração de calçados ainda se vale da divisão da polegada em três partes.

MALTAGEM

A maltagem (ou malteação) transforma o cereal em malte e é fundamental para a qualidade e a personalidade da cerveja. O malte contribui para a cor e o paladar da bebida. Também influi na espuma e no corpo da cerveja. Além disso, os açúcares obtidos do malte serão transformados em álcool na fermentação. Assim, para uma boa cerveja, o malte deve ter boa qualidade e ser armazenado adequadamente. Os grãos escolhidos para a malteação são selecionados por tamanho, teor de proteína e umidade.



Ramo de cevada de duas fileiras.

Para obter o malte, os grãos do cereal são umedecidos a ponto de iniciarem a germinação. Ao germinar, o embrião produz enzimas que quebram parcialmente o amido e as proteínas. A intensidade dessa quebra (grau de modificação do malte) é fundamental na formação do sabor e dos aromas do malte. Nesse ponto temos, então, o chamado malte verde, que

após a secagem e a torrefação, se houver, se tornará o malte – matéria-prima da fabricação de cerveja e de uísque. A maltagem ocorre em três etapas: maceração, germinação e secagem.

A *maceração* consiste no fornecimento de oxigênio e água ao grão, despertando-o da dormência, predispondo-o para a germinação. Dura de seis a doze horas.



Grãos de cevada germinados se transformam em malte de cevada.

Na *germinação*, a cevada sofre modificação física e química. Fisicamente, ocorre a formação da radícula (precursora da raiz) e da acrospira (precursora da primeira folha). Quimicamente, dá-se a formação de enzimas que vão quebrar o amido em carboidratos mais simples e as proteínas no ponto adequado para a produção da cerveja. O tempo de germinação determina a disponibilidade de açúcar para fermentação, produzindo assim diferentes tipos de malte. Uma germinação típica dura de cinco a seis dias. Caso a germinação dure demais, o malte verde começa a consumir seu próprio açúcar, o que não é desejável. A temperatura dos grãos e sua oxigenação também são controladas durante a

germinação. A germinação é interrompida pelo aquecimento dos grãos na etapa seguinte.

Na *secagem* do malte, as radículas são eliminadas. É nessa etapa que ocorre a formação de aromas típicos do malte. Dependendo da intensidade da germinação (disponibilidade de açúcar) e do grau de secagem e torrefação, o malte adquire colorações e aromas que vão desde o neutro até o cafeinado, passando pelo caramelo, o chocolate e o torrado. Quanto mais torrado o malte, menos enzimas permanecem ativas. A secagem também ajuda a conservar o malte ao eliminar a umidade, diminuindo-se o risco de mofo, e favorece a estocagem, uma vez que torna o malte mais leve.



Malte em processo de secagem na maltaria.

Utilizam-se, em geral, cerca de 150 gramas de malte de cevada para cada litro de cerveja. A maioria das cervejarias não produz seu próprio malte, comprando-o de fornecedores.

Como a secagem e a torrefação determinam a cor (quanto mais torrado o malte, mais escura a cerveja) e o aroma (caramelo, chocolate, café etc.), entre outras características da cerveja, sua escolha permite ao cervejeiro

uma ampla variedade sensorial. Algumas cervejas utilizam apenas um tipo de malte, outras usam vários deles combinados.



A secagem e os diferentes graus de torrefação modificam cor, sabor e aroma dos maltes.

Os tipos de malte (ver página ao lado) podem ser divididos em subcategorias de acordo com a combinação utilizada para a germinação (grau de modificação) e secagem. Os grãos secos a temperaturas mais baixas produzem um malte suave, leve e doce para uma cerveja dourada como a Pilsen. O malte claro da clássica cerveja britânica (Pale Ale) é resultado da secagem dos grãos em temperaturas um pouco mais elevadas, gerando um produto com alguma coloração e sabor seco. Na Europa continental, um processo similar é utilizado para fazer o malte Vienna, levemente avermelhado e doce. O tradicional malte Munique passa por uma secagem mais forte, conferindo coloração mais intensa e sensação aromática de pão fresco à bebida.

Se a germinação for mais longa, a secagem caramelizará ou cristalizará mais os grãos, conferindo aroma adocicado, com tonalidade de vermelha a marrom. Com diferentes intensidades, temperaturas e tempo de secagem, os maltes desenvolverão aromas diversos, como ocorre com os maltes biscoito, chocolate e preto – este último, quando o malte carboniza. Os grãos de malte tostados parecem pequenos grãos de café.

A mistura de malte de cevada com outros cereais, maltados ou não, depende da escolha do mestre cervejeiro em função do produto desejado, da escassez de matéria-prima ou do custo dela. O milho e o arroz, por exemplo, são bastante utilizados desde o século XIX, principalmente nos Estados Unidos. Embora o maior apelo para seu uso seja a redução de custo, esses cereais contribuem com mais açúcar e menos proteína do que a cevada e, portanto, tornam a cerveja mais leve e aumentam sua bebibilidade.

TIPOS DE MALTE

Existem muitos tipos de malte, e alguns deles recebem o nome dos estilos de cerveja em que são mais utilizados:

Pilsen: é o tipo mais comum e está presente na maioria das receitas. É seco a baixa temperatura, portanto de cor clara e aroma de cereal. Entretanto, tem bastantes enzimas e açúcares fermentáveis para uma boa fermentação. É o malte base para as cervejas Lager.

Pale Ale: tem menos enzimas que o malte pilsen e é aquecido a temperaturas mais altas ou durante mais tempo. Um pouco mais escuro, contribui com aromas e sabores levemente adocicados, que lembram biscoito, e é o malte base para as cervejas Ale.

Caramelo: é um pouco mais tostado que os anteriores, dando à bebida cores que variam do âmbar-claro ao marrom-escuro e aromas caramelados e toffee, lembrando açúcar queimado. É usado nas cervejas Oktoberfest e Bock, entre outros muitos estilos.

Chocolate: confere à cerveja coloração marrom-escura e aromas de caramelo queimado, chocolate amargo e café. É utilizado nas cervejas Porter, Brown Ale e, às vezes, nas Stout.

Defumados: são maltes que foram defumados com madeira (carvalho, faia etc.) ou turfa, adquirindo esse aroma. É utilizado nas cervejas Scottish Ale, Smoked e Rauchbier.

Escuros: esses maltes passam por altas temperaturas, sendo quase torrados. Nesse processo, carboniza-se a maior parte do amido, das enzimas e do açúcar, e eles adquirem cores e sabores característicos de cervejas como Brown Ale, Red Ale, Porter e Stout.

Pretos e torrados: são maltes bastante amargos, com aroma intenso de café tostado, queimado. São utilizados nas cervejas Stout, Old Ale, Porter, entre outras.

Centeio, trigo, aveia: são maltes dos cereais correspondentes. Agregam texturas, sabores e aromas que enriquecem certos estilos. Quando é utilizado em quantidade preponderante na receita da cerveja, esta é nomeada como cerveja desse cereal; por exemplo, “cerveja de trigo”.

ÁGUA

Considerando-se que mesmo as cervejas mais fortes têm 90% de água, ela é um ingrediente importantíssimo na qualidade final do produto. Os aspectos considerados em relação à água para a produção da cerveja vão bem além da potabilidade, uma vez que sua química interfere bastante no sabor e no aroma da bebida.

Ter uma fonte de água de boa qualidade foi fundamental até o século XIX, quando a bioquímica se desenvolveu. Essa é uma das razões para as cidades com suprimento farto de boa água terem se tornado centros cervejeiros, como Pilsen (República Tcheca), Munique (Alemanha), Burton e Tadcaster (Inglaterra). Assim, criou-se o mito de que uma cerveja era melhor ou mais saborosa devido à sua boa fonte de água.

Para cada litro de cerveja, são utilizados de 4 a 5 litros de água, considerando o volume usado diretamente na fabricação, na geração de vapor, na pasteurização, na limpeza e em outros processos.

No passado, a disponibilidade de água pode ter auxiliado na criação de estilos de cerveja, mas hoje minerais podem ser removidos ou adicionados à água, para modificá-la. A suavidade e a delicadeza das cervejas da Boêmia e, até certo ponto, da Baviera são incrementadas pela presença de uma pequena porcentagem de sais na água da região. Os sabores maltados e o amargor do lúpulo presentes nas Dortmunder, por exemplo, são acentuados pela alta concentração de cálcio, magnésio e sulfatos na água utilizada. No Brasil e em vários países, a água encanada contém cloro. Ele deve ser removido da água usada na cerveja para evitar aromas fenólicos (cheiro de esparadrapo).



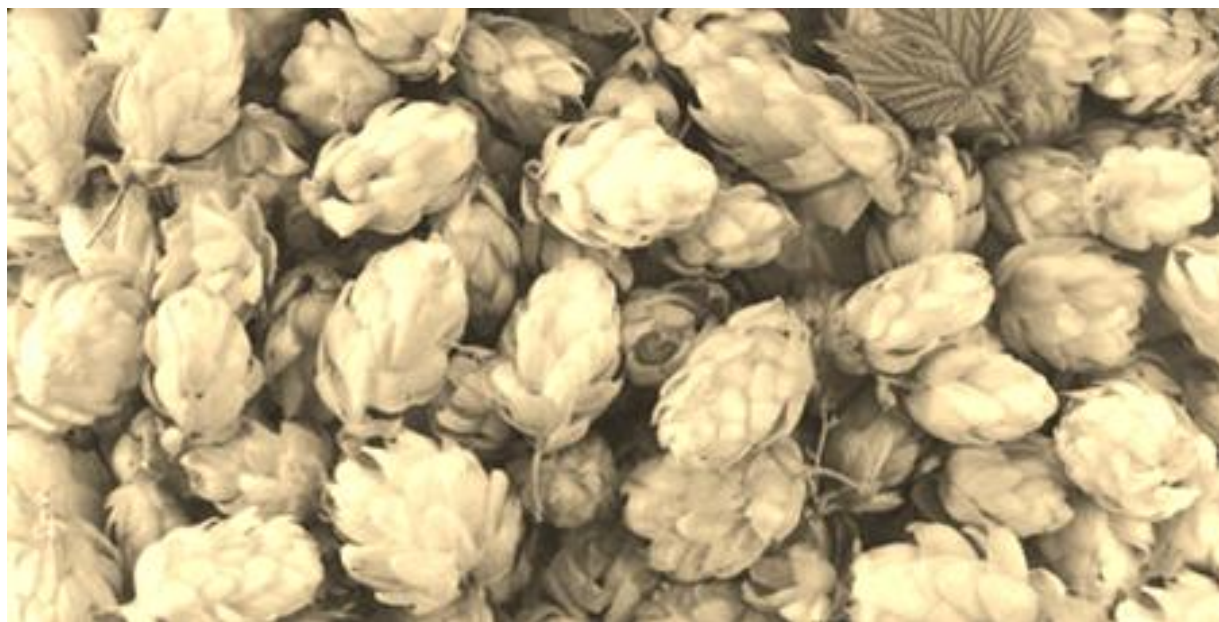
Em geral, as cervejas Ale são preparadas com águas com alta concentração de cálcio (cerca de 350 partes por milhão) e as Lager preferem águas com baixa concentração de cálcio (menos de 10 partes por milhão).

Ainda que a tecnologia permita modificar as propriedades da água conforme as necessidades e/ou as receitas, o fabricante de cerveja não despreza a importância da boa fonte de água. Esse é um fator determinante para decidir a localização de uma nova fábrica. Uma boa fonte de água exigirá pouco ou nenhum tratamento, diminuindo os custos da cervejaria.

Contudo, não se pode dizer que uma cerveja seja melhor ou mais saborosa que outra porque sua fonte de água é mais pura. Hoje é possível tratar qualquer água para que tenha as características desejadas. Existem, inclusive, cervejarias que produzem excelentes cervejas com água do mar dessalinizada.

LÚPULO

O lúpulo é uma planta trepadeira capaz de crescer dezenas de centímetros por noite. Chega a medir entre 5 e 7 metros de altura e produz pequenos cones. Seu nome científico é *Humulus lupulus* e ele pertence à família *Cannabaceae*, a mesma da maconha (*Cannabis sativa*). Somente os cones das plantas femininas são usados na fabricação da cerveja, porque contêm 150 vezes mais resinas desejáveis que os cones das plantas masculinas.



Cones de lúpulo.

Algumas variedades de lúpulo são usadas na cerveja para conferir aromas; outras, para dar-lhe amargor. Muitas vezes a mesma variedade é empregada pelos dois motivos. Cada tipo de lúpulo combina de diferentes

formas essas duas características, permitindo ao cervejeiro escolher aqueles que mais lhe convêm para cada cerveja.

O primeiro registro de uso do lúpulo na fabricação da cerveja data de 822. Antes dele, usavam-se cascas de árvores, raízes, pimentas, ervas etc. e uma mistura chamada gruit (ver mais sobre a introdução do lúpulo no [Capítulo 1](#)). A grande vantagem do lúpulo foi sua eficácia para conservação e sua abundância nas regiões cervejeiras à época. Seu gosto amargo e seus aromas frescos equilibram a doçura do malte, tornando a cerveja mais refrescante e menos enjoativa. Suas resinas naturais e óleos essenciais marcantes são a assinatura de uma cerveja.

Entre as resinas destacam-se os alfa-ácidos e os beta-ácidos, que contribuem com o amargor e com os aromas da cerveja. A diferença entre os dois é que os alfa-ácidos se dissolvem na fervura e, portanto, adicionam amargor à cerveja já desde o cozimento do mosto. Já os beta-ácidos não se dissolvem na fervura e trazem aromas e sabores indesejados (os chamados off-flavors) se cozidos. Assim, os lúpulos adicionados ao final ou depois do cozimento conferem mais aromas e menos amargor à cerveja. Cada varietal de lúpulo possui um perfil diferente de concentração de alfa e beta-ácidos.



Plantação de lúpulo.

Já os óleos essenciais são responsáveis por trazer aromas, como:

- Frutados: cítricos, maçã, framboesa, abacaxi, groselha, maracujá, uva verde;
- Florais: gardênia, gerânio, rosa, hortelã;
- Condimentados: pimenta-do-reino, anis;
- Herbais: gramíneo, pimentão, pepino, batata assada.

O cervejeiro escolhe os lúpulos adequados à sua receita em função das características desejadas. Essa escolha determinará também qual o melhor momento de acrescentá-lo ao processo: se no início, durante ou ao final da fervura ou mesmo ao final da fermentação (dry hopping). Os lúpulos usados na fabricação de cervejas são fornecidos em uma das três formas:

- Cones frescos: pouco usados, devido à sua sensibilidade à umidade. Duram, no máximo, uma semana após a colheita. Somente cervejas vizinhas aos campos utilizam-no dessa forma;
- Cones desidratados: são bastante usados. Depois de colhidos, os cones são desidratados a fim de preservar os principais óleos e resinas;
- Pellets de lúpulo: é o mais comum. São utilizados folhas e cones recém-colhidos, prensados e embalados a vácuo para conservação.



FONTE: BARTH-HASS GROUP REPORT (2016-2017)

O lúpulo é utilizado em pequena quantidade: dependendo do estilo são necessários de 40 a 500 gramas de lúpulo para produzir 100 litros de cerveja.

Alemanha, Estados Unidos, China e República Tcheca produzem mais de 80% do lúpulo mundial, segundo a Food and Agricultural Organization (FAO), da Organização das Nações Unidas (ONU).

Ao contrário do malte, o lúpulo não altera o teor alcoólico nem o corpo da cerveja. Sua presença confere à bebida o amargor característico. Além disso, seus aromas, com notas que variam do herbal ao floral, do frutado ao condimentado, fazem parte da essência de muitos estilos de cerveja.

O lúpulo agrega valor nutricional à bebida por conter vitaminas do complexo B, vitamina C, taninos, fitoestrógenos e flavonoides. Ele também tem efeito relaxante, do que se conclui que cerveja é relaxante não apenas pelo álcool. Em alguns países, cones de lúpulo são inclusive

utilizados como enchimento de travesseiros para auxiliar o relaxamento durante o sono.



A maior parte da produção de lúpulo ocorre entre os paralelos de latitude 35° e 55°, ou seja, são plantas de clima temperado. Por ser muito sensível a variações de umidade e temperatura, suas características variam consideravelmente de acordo com o microclima da região. No Brasil, estão em curso várias iniciativas de cultivá-lo em regiões frias e úmidas no Sul e no Sudeste do país.

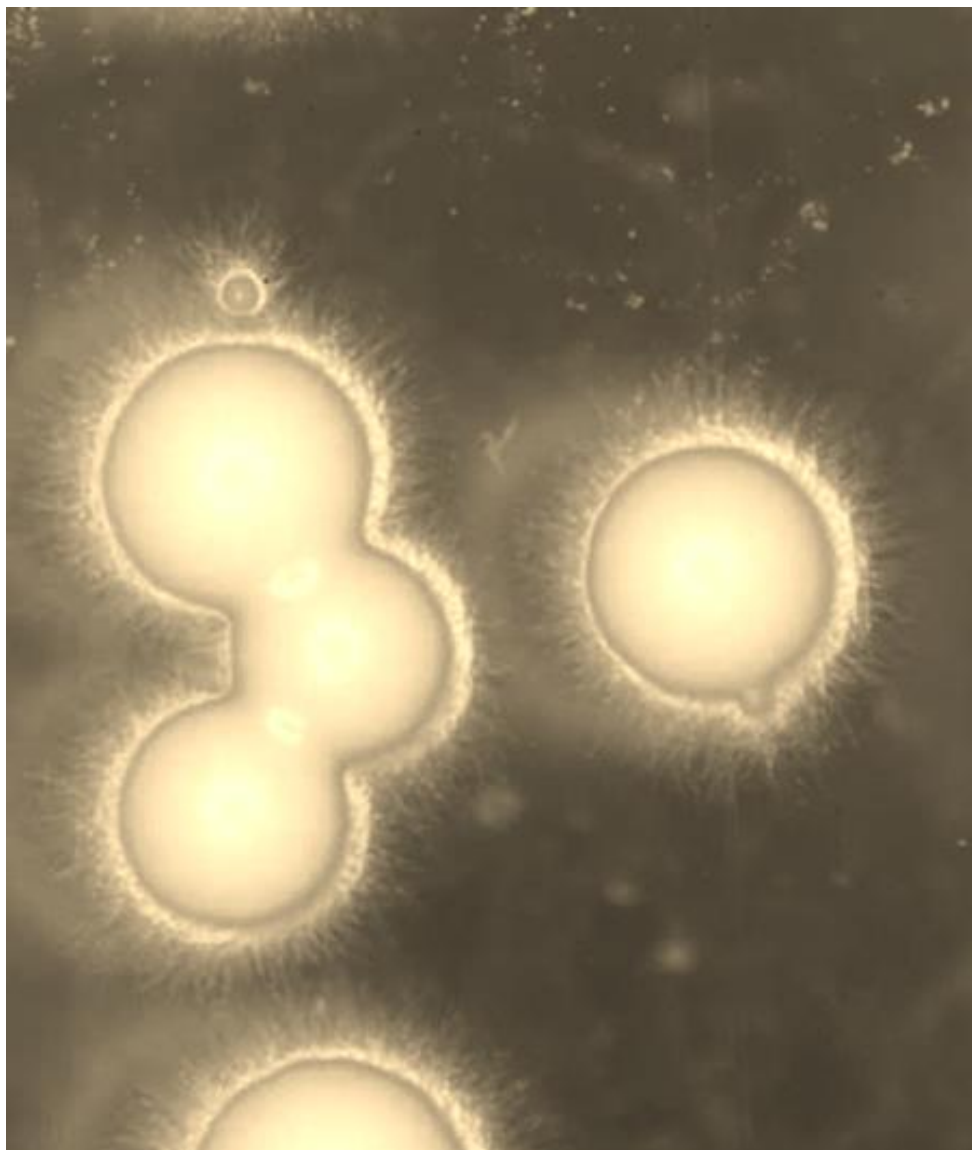
O lúpulo é muito suscetível a pragas. Assim, costumam-se empregar muitos defensivos agrícolas em seu cultivo, o que dificulta a produção do lúpulo orgânico e a consequente fabricação de cervejas 100% orgânicas.

Embora a Lei da Pureza (Reinheitsgebot) alemã determinasse que o lúpulo fosse obrigatório na produção de cerveja e apesar de ser amplamente utilizado, é correto afirmar que uma bebida fermentada de malte que não contenha lúpulo ainda poderá ser chamada de cerveja. Em alguns estilos, a presença de aromas de outras origens é superior à do

lúpulo. Nas Witbier, por exemplo, cascas de laranja e sementes de coentro conferem seu aroma característico.

LEVEDURA

Até o século XIX a fermentação não era totalmente compreendida, e tradicionalmente acreditava-se ser um fenômeno mágico. Somente a partir de pesquisas realizadas por cientistas como Anton van Leeuwenhoek (1632-1723), Antoine Lavoisier (1743-1794), Louis Joseph Gay-Lussac (1778-1850) e Louis Pasteur (1822-1895) é que se descobriu que a fermentação alcoólica ocorre por uma reação bioquímica provocada pela levedura, uma massa de células vivas. Isso mudou profundamente a história da cerveja, pois o conhecimento desse processo natural permitiu controlá-lo. Cada fábrica pode criar suas próprias colônias de leveduras e combiná-las para produzir tipos de cerveja com sabor único.



Leveduras de cerveja ao microscópio.

A fermentação pode ocorrer pela ação de bactérias ou de leveduras. A fermentação por bactérias azeda o leite, avinagra o vinho ou mesmo a cerveja. A fermentação por levedura produz álcool.

Os levedos responsáveis pela fermentação alcoólica pertencem ao gênero *Saccharomyces*. Durante a fermentação, eles consomem açúcares fermentáveis, como a maltose, e produzem álcool e gás carbônico.

Embora existam quase mil espécies de levedo, a maioria delas não é apropriada para a fabricação da bebida, à exceção de alguns poucos estilos. Na prática, as cervejas são produzidas basicamente com duas espécies de *Saccharomyces*:

- ***Saccharomyces cerevisiae*** (Ale): tem grande tolerância ao álcool e por isso é capaz de produzir cervejas mais alcoólicas. Trabalha bem a temperaturas entre 15 °C e 25 °C e não fermenta adequadamente a temperaturas mais baixas. Produz uma fina camada de espuma cremosa na superfície do tanque e é conhecida como levedura de alta fermentação;
- ***Saccharomyces pastorianus*** (Lager): é mais frágil, tendo menos tolerância ao álcool que a *cerevisae*. É capaz de metabolizar um açúcar conhecido por melibiose (glicose-galactose) ao contrário da *cerevisae*. Essa levedura ativa-se a temperaturas mais baixas, entre 9 °C e 15 °C, tendendo a produzir estilos mais suaves em termos de aromas da fermentação, como as Pilsen. A ação dos micro-organismos, nesse caso, é mais lenta que a da *cerevisae*. Na maioria dos casos, a concentração dessa levedura fica no fundo do tanque e percebe-se pouca espuma na superfície, sendo, por isso, conhecida como levedura de baixa fermentação.

A levedura Lager surgiu no século XVI, ao produzir-se cerveja durante o verão, em cavernas nos Alpes. Trezentos anos depois (século XIX), com novas técnicas de refrigeração e o aperfeiçoamento da malteação (que propiciou maltes mais claros), o emprego das leveduras Lager propagou-se, para a fabricação de cervejas leves e equilibradas. Essa tendência cristalizou-se com a criação do estilo Pilsner, que se tornou a rainha das cervejas (ver mais sobre o surgimento da Pilsen no [Capítulo 1](#)). As Ale retomaram o vigor a partir do *boom* das microcervejarias na década de 1970 (ver mais sobre o tema em “O surgimento da CAMRA”, no [Capítulo 1](#)).

Da mesma forma que o vinho e o pão, a cerveja depende do levedo, um fungo que possui uma única célula, invisível ao olho humano. Sem ele, o vinho seria simplesmente um suco de uvas, e a cerveja, um caldo doce de malte de cereais.



Leveduras de cerveja.

Outras leveduras usadas na produção de cerveja são as dos gêneros *Brettanomyces* (típica das Lambic e outras cervejas de fermentação selvagem) e da espécie *Torulaspora delbrueckii*. A fermentação do malte de trigo pela levedura *Torulaspora delbrueckii* produz ésteres de banana e fenóis de cravo que dão o aroma típico das cervejas de trigo alemãs (Weizen Bier). Elas são consideradas selvagens porque, por estarem presentes em estado natural no ambiente, apropriam-se do mosto fermentável. Atualmente, na maioria dos casos, elas são inoculadas propositalmente na mistura. Mas a principal razão de seu uso marginal é que elas produzem, durante a fermentação, sabores considerados geralmente desagradáveis (off-flavors).

Por milênios, os produtores de cerveja não entendiam que sua bebida, enquanto descansava para esfriar, era um convite para levedos presentes no ar. O método de produção de cerveja que utiliza as leveduras do ar é chamado de fermentação selvagem.

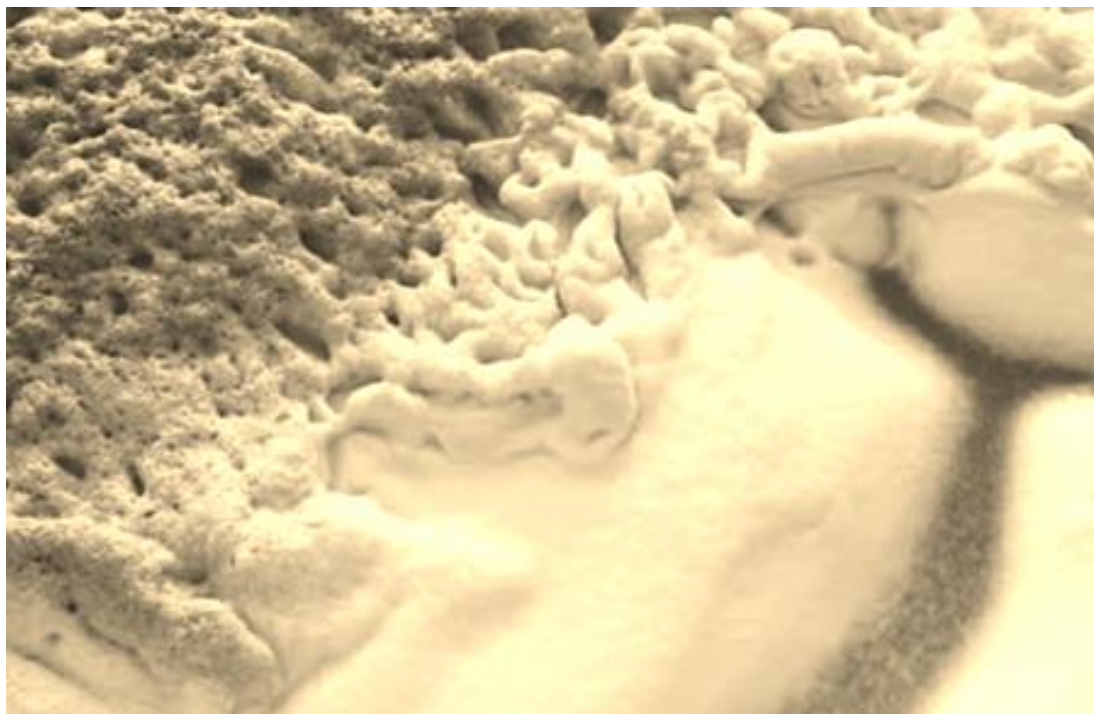
Dessa forma, temos:

- **Cervejas de fermentação de superfície**, ou Ale, ou de alta fermentação (em inglês, top fermented), cuja fermentação acontece em temperaturas entre 15 °C e 25 °C, durante três a cinco dias. As leveduras Ale sobrenadam na cerveja, na maioria dos casos. As cervejas Ale tendem a ser mais densas, mais escuras, de paladar acentuado e mais aromáticas que as Lager.
- **Cervejas de fermentação de fundo**, ou Lager, ou de baixa fermentação (em inglês, bottom fermented), cuja fermentação acontece em temperaturas entre 9 °C e 15 °C e dura entre 10 e 14 dias. A baixa fermentação leva em geral a cervejas de aromas menos frutados e condimentados (com menos aromas de fermentação). Essas cervejas tendem a ser douradas, leves e brilhantes.
- **Cervejas de fermentação selvagem**, cuja fermentação acontece a partir de leveduras selvagens (como as dos gêneros *Brettanomyces* e *Candida*) e outros micro-organismos do ambiente. A fermentação normalmente concentra-se na superfície, como nas Ale, devido à temperatura mais elevada do processo. O processo dura de um a dois anos, em temperatura ambiente. Além dos ingredientes tradicionais, muitas vezes utilizam-se também frutas como cereja, framboesa, pêssago ou uva, que lhes conferem paladares muito particulares, como o das Fruit Beer. Sua acidez é pronunciada em decorrência da fermentação por bactérias. As cervejas de fermentação selvagem produzidas na região de Pajottenland (Bélgica) são chamadas de Lambic.

Por ser fundamental na formação de aromas na cerveja, a cultura de levedura deve ser a mais pura possível, isto é, isenta de leveduras “mutantes” e de micro-organismos contaminantes (bactérias e leveduras selvagens). Por isso, a assepsia das cervejarias e o isolamento das cervejas do contato com o ar evitam contaminações e mudanças no perfil de sabores da bebida.

Os cuidados com a pureza da levedura incluem a guarda de culturas puras em institutos de pesquisa cervejeira, como o da Universidade de Weihenstephan, em Freising (Alemanha); o Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei (VLB), em Berlim (Alemanha); o Alfred Jorgensen Laboratory, em Copenhagen (Dinamarca); e o National Collection of Yeast Cultures,

em Norwich (Inglaterra); além de diversas empresas especializadas na purificação e conservação de culturas de levedura para a indústria cervejeira.



Leveduras de cerveja em ação na superfície do tanque.

Antes da profissionalização da guarda de culturas puras de leveduras, uma cervejaria que tinha problemas com seus levedos adquiria uma nova amostra – algumas vezes como um favor – de outra cervejaria próxima. Com isso, certas cervejarias tornaram-se famosas como fornecedoras comerciais de linhagens de levedos confiáveis. Ainda hoje algumas de suas cepas de leveduras fazem parte da coleção de institutos e empresas.

Com o avanço da biotecnologia, vivemos uma era promissora para o desenvolvimento de novas cepas de levedura. Já é possível, por exemplo, identificar e isolar leveduras e até mesmo produzir leveduras híbridas, com características específicas, por meio de manipulação genética.

OUTROS INGREDIENTES

Além dos ingredientes básicos (malte de cevada, água, lúpulo e levedura), o mestre cervejeiro tem a liberdade de acrescentar adjuntos (aditivos) à sua receita para atender diferentes objetivos.

Esses ingredientes extras podem reduzir o custo da bebida, modificar e/ou acrescentar suas características de gosto, cor, aroma, corpo, teor alcoólico etc. Seja qual for o objetivo, o importante é que haja transparência ao consumidor com relação aos aditivos utilizados.

O malte de cevada pode ser substituído parcialmente por outros cereais (maltados ou não) por razões distintas. Trigo, aveia, centeio não maltados, por exemplo, conferem texturas, corpo, aromas e sabores, além de ajudar na formação e retenção de espuma. Já o milho e o arroz não maltados tornam a cerveja mais clara, leve e menos amarga e são relativamente neutros quanto aos aromas, desde que observados certos cuidados no processamento e na armazenagem. Por motivos relacionados à padronização e ao custo, as grandes cervejarias costumam usar xaropes de maltose derivados desses cereais no lugar dos cereais propriamente ditos.



Grãos de cereais maltados e não maltados utilizados na fabricação de cerveja.

O uso de adjuntos e a quantidade mínima de malte deve respeitar a legislação de cada país. De acordo com a legislação brasileira (Decreto nº 2.314, de 4/9/1997, art. 66, item IV), as cervejas são classificadas, conforme a proporção de malte de cevada, em:

- **Cerveja puro malte**, aquela que possuir 100% de malte de cevada, em peso, sobre o extrato primitivo (substâncias do mosto antes da fermentação), como fonte de açúcares;
- **Cerveja**, aquela que possuir proporção de malte de cevada maior ou igual a 50%, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares;
- **Cerveja com o nome do vegetal predominante**, aquela que possuir proporção de malte de cevada maior do que 20% e menor do que 50%, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares.

Além de cereais, outros ingredientes podem ser acrescentados à receita para aumentar a quantidade de amido ou de açúcar na mistura, a fim de melhorar o resultado da fermentação e eventualmente adicionar aromas e sabores especiais. Para isso algumas receitas incluem abóbora, candi sugar (açúcar de beterraba, caramelizado, muito utilizado na fabricação das cervejas belgas mais alcoólicas, como a Dubbel e a Tripel), açúcar, mel, rapadura, chocolate, xaropes etc. O açúcar fermenta facilmente, aumentando o teor alcoólico sem encorpar a bebida, o que aconteceria com o aumento da proporção de malte.

Muitos estilos de cerveja usam outros aditivos, como ervas aromáticas, essências, frutas, condimentos, temperos e especiarias, tendo características únicas de corpo, aroma, gosto ou textura.

Historicamente, várias espécies de ervas e frutas foram utilizadas nas receitas de cerveja. Muitos cervejeiros seguem essa tradição, como é o caso das famosas cervejas Lambic (com forte presença de cereja ou de framboesa) e das Witbier (cervejas de trigo belgas, com sementes de coentro e cascas secas de laranja).

Tradicionalmente, a adição de uma fruta ou de seu suco é feita para provocar uma segunda fermentação mais intensa e incorporar novos sabores à cerveja. São chamadas Fruit Beer e têm boa aceitação no mercado europeu. Entre essas frutas estão a cereja, a framboesa, o pêssgo, a laranja, o limão e a maçã. Além das frutas, em alguns casos são usados gengibre, cravo, baunilha ou até pimenta.

Algumas cervejarias armazenam seus produtos em barris de madeira que, em geral, já maturaram vinho, uísque, conhaque etc., com a finalidade de aproveitar o sabor residual dessas bebidas e da madeira do barril. Nesse sentido, outra técnica bastante usada é acrescentar lascas ou cubos de

madeira, geralmente de carvalho, no tanque da cerveja em maturação, tornando-a mais complexa e aromática. A passagem pela madeira confere à bebida aromas de baunilha, canela, castanhas, café, chocolate, cravo, caramelo e apimentados, entre outros.

No Brasil, cervejas às quais se adicionam corante caramelo para torná-las escuras e/ou xarope de açúcar fazem parte do gosto popular, como é o caso da Malzbier.

Na onda das alcopops (bebidas com baixo teor alcoólico e aromatizadas), alguns fabricantes lançaram bebidas à base de cerveja misturada com refrigerante ou suco. Conhecidas como shandy (Estados Unidos), elas têm baixo teor alcoólico (cerca de 2%) e são bastante refrescantes. Essas bebidas não são consideradas cervejas.



Os temperos para a cerveja dependem da criatividade do cervejeiro.





Produzir vinho é como pintar com tinta a óleo; já cerveja é como ser um aquarelista.

Fritz Maytag, fundador da Cervejaria Amchor



A receita básica para a fabricação da cerveja é simples: mói-se a cevada maltada e coloca-se em infusão a quente com água; coa-se a

mistura, ferve-se de novo com lúpulo e novamente coa-se. Acrescenta-se, então, a levedura e deixa-se fermentar. Depois, essa bebida fermentada fica em repouso por algum período para maturação e, em seguida, retiram-se as leveduras, tornando a cerveja pronta para consumo.

Embora aparentemente simples, a produção de cerveja requer muito conhecimento e prática, pois envolve várias e complexas reações químicas e bioquímicas que devem ocorrer sob controle rigoroso de temperatura, tempo, pressão e pH, entre outros fatores.

INSTALAÇÕES

O layout das antigas cervejarias aproveitava o efeito da gravidade nas diversas etapas do processo. Por isso, as instalações eram geralmente em degraus, de modo que a fabricação se iniciava nos níveis mais elevados, onde eram armazenados os grãos, e terminava nos níveis mais baixos e frios.



Antiga cervejaria alemã.

As cervejarias atuais têm um arranjo mais horizontal. Modernos equipamentos de transporte e bombeamento tornam o trabalho de produção e, sobretudo, o de manutenção mais práticos e eficientes.

As adegas de fermentação, por exemplo, que antes eram acomodadas em câmaras frias, hoje em dia consistem, na maioria dos casos, em um

grupo de tanques de aço inoxidável, isolados e dotados de sistema de resfriamento independente, o que economiza energia e torna o trabalho mais confortável.



Microcervejaria moderna.

PROCESSO

O processo de fermentação de um mosto obtido a partir do cozimento de malte de cereais para a obtenção da cerveja foi aprimorado ao longo dos séculos. A cerveja que conhecemos hoje é resultante de um processo que vai muito além da simples transformação de moléculas de açúcar em etanol e gás carbônico.

O ciclo de produção completo inclui uma etapa anterior, que ocorre geralmente fora da cervejaria: a maltagem. Algumas grandes cervejarias abrigam o processo completo, mas são exceções.

MALTAGEM

Os açúcares são os ingredientes básicos da fabricação da cerveja. Eles são o alimento das leveduras durante a fermentação.



Malte seco pronto para ser enviado a cervejarias.

Para a obtenção desses açúcares são utilizados cereais modificados pelo processo de maltagem, que é a transformação do cereal em malte, o que ativa as enzimas que transformarão os amidos dos grãos em açúcares (ver mais sobre o malte de cevada no [Capítulo 2](#)).

Quando se diz apenas “malte”, a referência é ao malte de cevada. Outros cereais, além da cevada, também podem ser maltados, mas nesses casos deve-se qualificar o malte com o grão que lhe deu origem (por exemplo, malte de trigo).

Normalmente, as maltarias são indústrias separadas e fornecem a matéria-prima para as cervejarias.

BRASSAGEM

A brassagem, ou fabricação de mosto, consiste em uma sequência de etapas que transformam o amido contido no malte em uma solução de açúcares chamada mosto. A brassagem também transfere para o mosto proteínas e outras substâncias presentes no malte. Os principais processos

da brassagem são moagem, mostura, filtração de mosto, fervura e, finalmente, separação do trub e resfriamento do mosto.

Moagem do malte

O objetivo da moagem é quebrar o grão e expor seu conteúdo. Existem dois tipos básicos de moagem: com rolos ou em moinhos do tipo martelo. A diferença básica é que na moagem com rolos a casca é preservada, enquanto o moinho do tipo martelo reduz o malte praticamente a pó. Essa diferença exerce influência no tipo de filtração, como veremos adiante.

A desintegração total da parte interna do grão (endosperma) é importante para que a ação enzimática atinja todos os elementos que o constituem. O malte moído logo se deteriora, não pode ser estocado por longo tempo. Por isso, a moagem deve ser feita pouco antes do início da mostura.



Adição do malte ao tanque de brassagem em uma microcervejaria.



Vasos de brassagem em uma tradicional cervejaria alemã.

Mostura

A mostura consiste em adicionar água aos grãos moídos e submeter essa infusão a diferentes temperaturas por períodos de tempo determinados (técnica de rampas de temperatura). Esse processo é importante, pois cada enzima (que transforma o amido em açúcar, entre outras funções) age melhor em determinada temperatura. Como resultado, obtém-se uma solução adocicada, denominada mosto, que a essa altura ainda contém bagaço de malte.

Não existe uma receita universal para as rampas de temperatura. Cada cervejaria desenvolve e aprimora suas receitas de acordo com o resultado pretendido. Contudo, alguns conceitos permeiam suas escolhas:

Ativação enzimática (entre 40 °C e 45 °C): nesta etapa os grãos de amido começam a se solubilizar, e as enzimas contidas no malte começam a entrar em solução. Algumas dessas enzimas, como as betaglucanases e outras celulasas, possuem certa ação nessa faixa de temperatura, o que irá facilitar a solubilização futura do amido.

Repouso proteolítico (entre 50 °C e 55 °C): é a etapa em que se dá a quebra de algumas proteínas do malte, formando proteínas menores (os peptídeos) e mesmo aminoácidos. Nessa faixa de temperatura é possível regular a espuma e o brilho da cerveja. Como os grãos de amido inicialmente estão envoltos em uma malha que contém proteínas, a ação das enzimas proteolíticas pode favorecer a exposição do amido ao ataque das enzimas de sacarificação.

Repouso de sacarificação (entre 60 °C e 72 °C): existem dois tipos principais de enzimas nesta etapa. São a alfa-amilase e a beta-amilase. Cada uma delas atua de modo diferente na estrutura do amido e tem temperaturas ótimas situadas em pontos diferentes. Regulando a atuação dessas duas enzimas, o cervejeiro consegue determinar o corpo da cerveja.

Inativação enzimática (entre 76 °C e 78 °C): após o trabalho das enzimas de sacarificação é necessário cessar sua atividade para estabilizar o resultado desejado, impedindo que continuem a atuar durante a filtração do mosto. A essa temperatura as enzimas modificam-se, perdem as características originais e tornam-se inativas.

Na fabricação do mosto define-se quanto dos açúcares pode ser consumido pela levedura. Essa relação entre açúcares fermentáveis e não fermentáveis é responsável pelo corpo da cerveja, ou seja, quanto mais fermentáveis os açúcares, menor a tendência de uma cerveja tornar-se encorpada.

Filtração do mosto

Consiste em separar o mosto líquido do bagaço de malte. Existem duas formas básicas de se fazer isso: em filtro de placas, mais utilizado em grandes cervejarias, e em tina de clarificação (ou tina-filtro), utilizada em cervejarias de menor porte, por ser mais versátil.

A filtração do mosto em filtro de placas utiliza câmaras verticais formadas por placas intercaladas com telas de material plástico

termorresistente, com malha bastante fina, permitindo excelente rendimento, embora com menor flexibilidade de produção do que a maioria das tinas de clarificação.

A filtração em tina de clarificação utiliza um fundo falso (uma espécie de peneira) que serve de sustentação para o verdadeiro elemento filtrante, que consiste nas palhas (cascas) do malte. Por essa razão, esse tipo de filtro demanda que a moagem do grão tenha sido feita com rolos, para preservar as cascas.



Retirada do bagaço de malte após a brassagem.

Após a filtração do mosto primário, adiciona-se água ao bagaço, extraíndo-se boa parte do mosto ainda embebido nas cascas (mosto secundário). A temperatura dessa água não deve ser muito elevada, de modo a evitar a extração excessiva de polifenóis, que poderia prejudicar o sabor da cerveja. Temperaturas elevadas também favorecem a extração de amido residual do bagaço, o que pode elevar a turbidez da cerveja.

Fervura

O mosto, sem a fervura, seria física e microbiologicamente instável. O objetivo do aquecimento é estabilizar o mosto nos aspectos biológico, bioquímico e coloidal, preparando-o para a fermentação, além de estabelecer as principais características de aroma e sabor do produto final.

A fervura deve ser intensa, pois é responsável pela esterilização do mosto, eliminando micro-organismos que poderiam concorrer com a levedura pelos nutrientes. Ela também exerce função importante na

definição da cor e do sabor da cerveja, devido à caramelização e à reação com os açúcares e aminoácidos contidos no mosto.

Nessa etapa, aromas indesejáveis que lembram legumes cozidos (aldeídos) são formados e evaporados. Assim, além da fervura intensa, é também necessária a boa exaustão dos vapores, para evitar que a condensação os faça retornar ao mosto.



Tanques de fervura modernos em aço inox.



Adição de lúpulo em pellets.

É também durante a fervura que acontece a lupulagem, ou seja, é adicionado o lúpulo, a terceira matéria-prima fundamental na fabricação de cerveja. Normalmente, a adição é feita em duas etapas: a primeira visa conferir amargor e a segunda presta-se à adição dos aromas florais, herbais e mesmo condimentados do lúpulo. Contudo, isso depende da concentração de beta-ácidos dos lúpulos que fazem parte da receita (ver mais sobre o lúpulo no [Capítulo 3](#)). A adição de lúpulos nos últimos 30 minutos da fervura é chamada de late hopping.

Separação do trub e resfriamento do mosto

Parte das proteínas contidas no mosto aglutina-se durante a fervura, formando o chamado trub, que precisa ser separado e retirado para que a cerveja tenha estabilidade no brilho e um sabor mais suave. O método mais utilizado para separar o trub é o redemoinho (whirlpool), que usa a força centrípeta para concentrá-lo no centro do tanque, facilitando seu descarte.

Depois, o mosto é resfriado até a temperatura desejada para a fermentação. Em geral, são utilizados trocadores de calor do tipo placa. O resfriamento deve ser rápido, para evitar a formação de aromas

indesejáveis e o risco de contaminação. O mosto, então, é aerado para fornecer à levedura o oxigênio de que ela necessita para a multiplicação celular. Essa é uma fase importante na formação de aromas.

FERMENTAÇÃO

A fermentação da cerveja consiste basicamente na transformação, pela levedura, de açúcares em gás carbônico (CO_2) e etanol ($\text{C}_2\text{H}_6\text{O}$). Muitos outros compostos são formados nesta etapa, como subprodutos do metabolismo da levedura. Alguns deles emanam aromas agradáveis, outros nem tanto. Procura-se, então, administrar a fermentação de modo a favorecer a produção e a manutenção dos aromas desejáveis e a eliminação dos indesejáveis. Os fatores mais importantes que concorrem para isso são: a temperatura de fermentação, a duração, a contrapressão (pressão do ar dentro do tanque), a escolha adequada da levedura e sua quantidade.

É desejável que a fermentação ocorra lentamente por um longo período para que o processo de atenuação (conversão de açúcar em álcool) seja mais bem aproveitado. Como as reações bioquímicas ocorrem mais lentamente em soluções mais frias, busca-se manter a temperatura o mais baixa possível, de acordo com a característica de cada levedura usada. Para leveduras Ale (top fermentation), o recomendável é ficar na faixa entre 15 °C e 25 °C, e para leveduras Lager (bottom fermentation), entre 9 °C e 15 °C.

No início da fermentação a concentração de açúcares é elevada. Os principais açúcares fermentáveis presentes no mosto são a maltose e a glicose. O mosto contém também oxigênio, que será utilizado pela levedura como nutriente para sua multiplicação. Outros nutrientes importantes contidos no mosto são aminoácidos e alguns sais minerais.



Tanques de fermentação em uma microcervejaria.

Durante a fermentação, uma substância exerce um papel importante na formação e eliminação de aromas: o diacetil. Ele é formado pela levedura ao longo da fermentação. Uma alta concentração dessa substância revela um aroma que lembra manteiga rançosa. Contudo, no final da fermentação, o diacetil é reabsorvido pela levedura.

Outra classe de substâncias que deve ser eliminada é a dos aldeídos, que conferem ao mosto o aroma característico de legumes cozidos. Compostos de enxofre indesejáveis, tais como sulfeto de dimetila e sulfeto de hidrogênio, são arrastados pelo gás carbônico durante a fermentação.

Ao término da fermentação, a levedura flocula, sedimentando-se (Lager) ou flutuando (Ale), dependendo da variedade. É então recolhida, podendo ser utilizada para fermentações posteriores, desde que mantida a qualidade microbiológica.

Entre os principais compostos formados na fermentação estão os álcoois superiores e os ésteres, responsáveis pelos aromas frutados de algumas cervejas.

Em grandes cervejarias, o gás carbônico gerado na fermentação é recuperado, purificado em instalações especiais e reutilizado em diversas fases do processo, como na desaeração de equipamentos (remoção do oxigênio), na correção da carbonatação da cerveja ou no enchimento de barris e garrafas. O excedente costuma ser vendido para microcervejarias que não possuem plantas de recuperação de gás carbônico ou é utilizado na produção de refrigerantes.



Fermentação de superfície.

O cuidado microbiológico na fermentação, como em toda a fase fria do processo, deve ser redobrado, para evitar aromas indesejáveis provenientes de contaminação.

MATURAÇÃO

Após a retirada das leveduras, inicia-se a maturação, que, em geral, ocorre em temperaturas inferiores às de fermentação. Durante essa fase acontecem reações físico-químicas que transformam o aspecto visual da

cerveja e produzem alguns aromas e sabores. É considerada por muitos o “afinamento” da cerveja. Nessa etapa podem-se adicionar especiarias, frutas, lascas de madeiras e outros ingredientes que conferem aromas à bebida.

Ao iniciar a maturação, a maior parte dos açúcares já foi transformada em álcool etílico, gás carbônico, glicerol, ácido acético, álcoois superiores e ésteres. Nessa etapa ocorre a carbonatação natural da bebida, como efeito da contrapressão exercida no próprio tanque de maturação pelo gás carbônico produzido na fermentação do extrato que ainda resta.

A levedura escolhida, a temperatura de maturação e a duração dessa fase interferem nos resultados sensoriais, contribuindo para a qualidade da cerveja. Já a precipitação das leveduras e a formação de complexos de proteínas e polifenóis a baixa temperatura ajudam na clarificação da bebida.

Dry hopping

Técnica tradicionalmente usada nas Cask Ales inglesas (nomenclatura usada na Inglaterra para cerveja acondicionada em barril, não pasteurizada, não filtrada e sem carbonatação artificial), o dry hopping consiste em acrescentar lúpulo após a fermentação ou durante a maturação, através de uma infusão a frio, com o objetivo de intensificar aromas e dar frescor à cerveja. Por isso os lúpulos utilizados têm maior concentração de beta-ácidos, embora também acrescentem amargor à cerveja. Na atualidade, a técnica tornou-se muito popular nas cervejas americanas.

ACABAMENTO DA CERVEJA

Mesmo ao final dos processos de fermentação e maturação a cerveja ainda não é um produto acabado; é considerada uma cerveja crua, ou “verde”. Alguns procedimentos são necessários para melhorar a aparência, refinar os aromas e garantir a qualidade e longevidade da bebida.

Em primeiro lugar é preciso retirar a levedura e algumas substâncias que poderão formar partículas na bebida depois de envasada. Nessa fase podem ser corrigidas algumas características que tenham, eventualmente, se desviado do perfil desejado. Finalmente, quando for o caso, o produto

passa por processos de esterilização para minimizar os efeitos da deterioração natural da bebida.

Filtração

O objetivo principal da filtração é dar um acabamento brilhante à cerveja, eliminando quase totalmente as leveduras que ainda restem no final da maturação. Em alguns casos, são utilizadas centrífugas antes da filtração, para reduzir a quantidade de células em suspensão, aumentando a eficiência do processo.

O principal método utiliza terra diatomácea, ou diatomita. Trata-se de um mineral de origem sedimentar, rico em sílica, constituído essencialmente por carapaças de minúsculas algas diatomáceas. A terra diatomácea é dosada de acordo com o volume de cerveja maturada, e forma uma camada filtrante, que será retida nos suportes metálicos de filtros especiais. Outro material bastante utilizado na filtração é a perlita, um triturado vítreo de rocha de origem vulcânica. Nos casos em que são usados aditivos, tais como antioxidantes, estabilizantes de espuma etc., eles também são acrescentados geralmente nesta etapa.

Algumas cervejarias substituem a filtração por técnicas de centrifugação, obtendo resultados semelhantes. Embora resulte em cervejas brilhantes e com apelo visual significativo, ambos os processos retiram algumas substâncias que conferem corpo à bebida. Por essa razão, algumas cervejas de trigo e aquelas Ale chamadas de “autênticas” não passam por filtração, para que um pouco de levedura mantenha-se na bebida. Essas cervejas apresentam turbidez e alguma sedimentação no fundo da garrafa.



Filtro de cerveja.

Carbonatação

Concluída a maturação, a cerveja pode apresentar um conteúdo de gás carbônico inferior ao desejado. É possível corrigir isso injetando-se gás carbônico na cerveja logo após a filtração ou nos tanques de armazenamento.



ENVASE

A fase de embalagem para posterior distribuição é crítica para a cerveja, porque a partir daí ela deixa o ambiente controlado em que foi gestada e é exposta a um ambiente cujas características fogem ao controle do cervejeiro. A assepsia das instalações, dos barris e das garrafas é

fundamental para assegurar a qualidade e a estabilidade da cerveja até chegar ao copo para ser degustada, uma vez que a bebida provavelmente percorrerá um longo caminho até lá.

Embarrilamento

Depois de filtrada a cerveja pode ser posta em barris, sob temperatura baixa (em torno de 0 °C). Os barris, previamente lavados e sanitizados, são pressurizados, e o enchimento é feito sob pressão. Normalmente, utiliza-se gás carbônico ou nitrogênio e, às vezes, uma mistura dos dois gases, com o intuito de favorecer a estabilidade da espuma. O nitrogênio favorece a formação de uma espuma com bolhas menores, mais cremosa e mais estável.

Cheios e lacrados, os barris são muitas vezes armazenados em câmaras frias (entre 0 °C e 4 °C), onde ficam aguardando o transporte até o ponto de venda. O ideal é manter os barris a baixa temperatura durante o transporte até o bar e mesmo depois de abertos. Dessa maneira, são mais bem resguardadas as qualidades e as características do produto original. Embora não seja procedimento comum, cervejarias de alto padrão de qualidade garantem aos consumidores esse cuidado logístico.



Seção de envase de barris na Cervejaria De Koninck, em Antuérpia, Bélgica.

Os barris podem ser de alumínio, aço, madeira ou plástico, cada um com suas características e vantagens próprias.

Os de madeira são mais utilizados para a maturação de cervejas. No ponto de serviço, além do charme, eles conferem ao chope uma elegância

especial. Devido a sua fragilidade, o barril de madeira não é muito utilizado em choperias que injetam gases para aumentar a pressão. Esses barris de madeira são típicos de cervejas mais complexas, das que ainda fermentam no próprio barril e, principalmente, das Real Ale inglesas (que seguem a campanha pela Ale autêntica; ver mais sobre as Real Ale no [Capítulo 1](#), “O surgimento da CAMRA”), servidas na pressão natural da gravidade.

Os barris mais comuns no Brasil são os de aço. Apesar de caros, eles são resistentes e podem durar vários anos, sendo reabastecidos inúmeras vezes e transportando o chope por todo o país. Seu peso (o barril de 50 litros vazio pesa 16 quilos) traz um problema logístico de difícil e cara administração.

Os barris de alumínio atenuaram os problemas de peso, mas seu custo também é alto. Assim como os de aço, são muito usados em todo o mundo.

Em 2002 surgiram barris de plástico descartáveis, com algumas vantagens sobre os de aço e de alumínio, principalmente quanto ao peso. Essa é uma tendência, embora, como toda nova tecnologia, ainda seja muito cara. Outro ponto de atenção é o descarte desses barris, que podem ter impacto sobre o meio ambiente se não forem adequadamente destinados para reciclagem.

Engarrafamento

A cerveja é uma bebida bastante perecível, o que dificulta seu armazenamento para consumo fora do bar ou da cervejaria. O engarrafamento procura dar uma solução a essa questão.

O registro mais antigo de engarrafamento de cerveja data de 1568, na Inglaterra, mas somente depois da invenção do sistema de tampas de metal é que o engarrafamento em grande escala tornou-se viável.

Com o desenvolvimento da pasteurização e das tecnologias de refrigeração, a cerveja envasada tornou-se mais estável, o que permitiu sua distribuição para localidades distantes da cervejaria.

O engarrafamento é crítico para o controle de qualidade, a fim de evitar contaminações. A assepsia do local e dos vasilhames consome grande quantidade de água.



Esteira de transporte de garrafas para pasteurização.

Enlatamento

A lata para cerveja foi desenvolvida no início da década de 1930 pela American Can Company. Em janeiro de 1935 foi lançada no mercado, pela Gottfried Krueger Brewing Company, em Newark (Estados Unidos). Era similar a outros enlatados da época, precisando de um abridor de latas. Trinta anos mais tarde, a Pittsburgh Brewing Co. lançou, em parceria com a Alcoa, as primeiras latas de alumínio com anel de abertura, que evoluíram até os modelos atuais.

Um problema enfrentado pelas cervejarias foi o revestimento dessas latas, que, eventualmente, podia provocar reações químicas com a bebida, alterando seu sabor. Isso foi, em boa parte, superado pelo desenvolvimento de latas e revestimentos mais eficientes. Se comparadas com as garrafas, as vantagens das latas são menor custo, maior produtividade no envase e facilidade logística (pesa menos, é menos frágil e ocupa menos espaço).



Pasteurização

Há séculos um dos principais dilemas dos cervejeiros foi (e ainda é) como prolongar o tempo de vida da cerveja, uma vez que, por ser muito perecível, ela está sujeita a contaminações e “azedada” muito fácil e rapidamente. Para ter uma comparação, ela é tão ou mais perecível que o leite.

Com o controle da fermentação, o desenvolvimento da pasteurização, a invenção de máquinas de refrigeração e, mais tarde, o emprego da filtração e de conservantes químicos, a produção de cerveja atingiu números impressionantes, adquiriu escala industrial, e a bebida tornou-se um produto estocável para consumo posterior e fora dos pontos de venda.

A pasteurização consiste em aquecer a bebida em torno de 60 °C, por um período curto, de modo a proporcionar um ganho na sua estabilidade microbiológica, eliminando micro-organismos que poderiam alterar seu sabor e deteriorá-la. A pasteurização, porém, pode alterar o sabor da cerveja. As reações químicas provocadas pelo aquecimento, especialmente em processos mal controlados, prejudicam o paladar, conferindo à bebida uma adstringência adicional e até mesmo aromas de queimado ou caramelado não intencionais.

Algumas cervejarias substituem a pasteurização por um processo de filtração usando uma membrana com poros cujo diâmetro varia entre 0,45 a 0,8 micrômetros.

Refermentação

Algumas cervejas passam por refermentação na garrafa (similar ao método champenoise, para vinhos espumantes), algumas outras passam por refermentação nos barris. O procedimento é o mesmo em ambos os casos: ao final da maturação, na etapa de envase, são adicionados mais açúcares à bebida. Na prática, isso representa uma nova dose de alimento às leveduras que ainda restaram em suspensão, o que provoca uma nova fermentação, que enriquece o perfil aromático da cerveja, além de carbonatar e elevar seu teor alcoólico. Para que isso ocorra, a cerveja não pode ter sido pasteurizada, de modo a ainda conter suficiente levedura ativa.

A refermentação foi uma das primeiras maneiras encontradas para regular a carbonatação da cerveja, sendo ainda bastante comum em algumas cervejarias belgas e atualmente nas cervejas artesanais. A presença de certo número de leveduras na garrafa e o aumento do teor alcoólico garantem cervejas de sabor bastante estável.



Cerveja maturando em barris de madeira.

PRODUÇÃO DE CERVEJAS DE FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA

As cervejas de fermentação espontânea, ou natural, são aquelas que usam leveduras chamadas de selvagens. As cervejas tradicionais de Bruxelas, na Bélgica, que ainda utilizam esse processo de produção, são chamadas de Lambic (veja [Capítulo 6](#)).

Para sua produção, após a brassagem, o mosto é resfriado em um grande tanque aberto, onde fica exposto aos micro-organismos presentes no ar. Então, já a temperatura ambiente, o mosto é colocado em barris de madeira que guardam os micro-organismos das produções anteriores. Ali permanece fermentando por até dois anos, dependendo da receita.

No início, as leveduras selvagens e algumas bactérias produzem ácido acético e aromas de vegetais. Em seguida, as leveduras Ale (também espontâneas) atacam esse caldo e trabalham por vários meses produzindo álcool até o mosto ser tomado por bactérias que produzem ácido acético (*Acetobacter*) e ácido láctico (*Pediococcus*) a partir do álcool. Esses ácidos conferem aromas que lembram respectivamente vinagre e iogurte. Na última etapa, as leveduras *Brettanomyces* dominam a mistura, conferindo aromas animais (couro, lã molhada).



Cervejas belgas Gueuze e Lambic Kriek.

Uma Lambic pode ser refermentada no barril com cerejas ou framboesas inteiras, de quatro a seis meses, transformando-se numa Fruit Lambic. Pode também ser misturada com outra(s) Lambic, numa espécie de blend, tornando-se uma Gueuze com acidez marcante e alta complexidade.

CHOPE OU CERVEJA?

No resto do mundo usa-se uma mesma palavra para designar a cerveja, independentemente da forma de envase. Em inglês, por exemplo, muda-se apenas o complemento do nome beer para designar o produto em barris, em garrafas ou em latinhas:

- Cerveja em barril: draft (Estados Unidos) ou draught beer (Reino Unido), também chamada de keg beer (keg = barril pequeno), tap beer (tap = torneira de chope) ou cask beer (cask = barril);
- Cerveja em garrafa: bottled beer;
- Cerveja em lata: canned beer.

Já no Brasil usa-se a palavra “chope” (ou “chopp”) para designar a cerveja armazenada em barris e servida em torneiras, depois de resfriada ao passar pela serpentina. Chope vem de Schoppe (caneca de cerveja em um dialeto alemão da região da Alsácia, hoje França), que por sua vez vem de Schoppen (uma unidade de medida antiga, equivalente a aproximadamente meio litro).



Tradicionalmente o chope era armazenado em barris de carvalho. Atualmente, estes foram substituídos por barris de aço inoxidável, alumínio ou plástico.

No processo tradicional da Inglaterra, a fermentação das Cask Ale continuava dentro do barril, pela permanência de açúcares não fermentados e de leveduras ativas na bebida. Assim, a carbonatação ocorria naturalmente nessa segunda fermentação, acentuando o sabor da bebida.

Esse tipo de chope, também conhecido como cask-conditioned beer, além de ser uma tradição local, é considerado totalmente puro, uma vez que não tem adição de açúcar, nem carbonatação artificial, nem passa por filtração ou pasteurização. É servido através de uma bomba manual, sem pressurização adicional. A Campaign for Real Ale (CAMRA) defende essa tradição, com adeptos no mundo inteiro, principalmente no Reino Unido e nos Estados Unidos (ver mais sobre a CAMRA no [Capítulo 1](#)).

Contudo, se o chope for filtrado, não haverá segunda fermentação no barril, uma vez que a filtração elimina as leveduras. Precisar-se-á, então, de pressão extra para ser bem servido – são chamados em inglês de keg beer e de bière en pression em francês.

Nesse caso, após a filtração, a bebida é embarrilada com a adição de gás carbônico ou de uma mistura desse gás com nitrogênio. O objetivo principal é prover pressão, e muitas vezes a introdução do nitrogênio ocorre já na chopeira, no momento de servir. Essa adição de gases também colabora na formação de espuma e na sensação frisante do chope. Por outro lado, torna o produto artificial em certo sentido, porque a presença do nitrogênio reduz a atividade do gás carbônico original da cerveja, reduzindo aromas e sabores.

Algumas cervejarias submetem o chope a uma rápida pasteurização (flash pasteurization) e/ou adicionam conservantes à bebida, em especial antioxidantes, para aumentar sua validade. Portanto, o chope pode ou não ser pasteurizado e/ou filtrado.

No Brasil, em contraposição ao chope, chamamos de cerveja a bebida engarrafada ou em lata pasteurizada e/ou filtrada a ponto de tornar-se praticamente estéril (sem micro-organismos deteriorantes), o que prolonga consideravelmente sua estabilidade e durabilidade. A maioria das cervejas recebe ainda a adição de conservantes.

Quando as cervejas engarrafadas ou enlatadas são rotuladas como “cerveja viva” significa que elas não foram filtradas nem pasteurizadas. Nesse caso devem ser conservadas frias, obrigatoriamente, para que não se deteriore rapidamente.

Nos Estados Unidos e no Japão, algumas garrafas e latas trazem a designação draft beer na embalagem. Apesar do contrassenso, o objetivo dos fabricantes é expressar que a cerveja não foi pasteurizada e sim filtrada a ponto de tornar-se quase estéril.

A cervejaria Guinness orgulha-se da espuma de sua cerveja. Existe inclusive o ritual Guinness, para servir o chope de maneira que a bebida exiba no copo um creme espetacular e o característico efeito cascata.

O desafio era replicar essa espuma cremosa nas embalagens da cerveja consumidas em garrafa e lata. Depois de anos de pesquisa, a Guinness desenvolveu em 1968 uma tecnologia inovadora que chegou ao mercado vinte anos depois. O mecanismo funciona a partir de uma esfera com nitrogênio. Chamada de *widgit*, ela tem um pequeno furo e é colocada dentro da lata ou garrafa no envase. A pressão dentro da embalagem conserva o nitrogênio dentro da esfera. Quando o consumidor abre a embalagem, a rápida queda de pressão libera o nitrogênio da esfera, provocando um fenômeno de carbonatação semelhante ao do serviço do chope. Como o nitrogênio colabora na formação de uma espuma densa e com bolhas pequenas, a cerveja sai cremosa.



Varias etapas de formação da famosa espuma da cerveja irlandesa Guinness.

ICE BEER

Em 1993, a cervejaria canadense Labatt inventou um processo para reforçar o sabor da bebida baseado na técnica do chill proofing, já utilizada na produção de vinhos e também na das cervejas Eisbock. Essa técnica consiste em resfriar a cerveja até o ponto em que a água congela, de maneira a permitir sua retirada. Como resultado, o álcool concentra-se, o gosto acentua-se, mas em contrapartida perde-se parte do aroma.

CERVEJA LIGHT

Quando se diz que uma cerveja é light, isso significa que ela tem menos calorias se comparada a uma cerveja comum. O termo mais usado atualmente para essas cervejas é low carb, ou de baixa caloria.

Dois ingredientes são responsáveis pelo valor calórico da cerveja: o álcool (7 kcal/g) e o açúcar residual (4 kcal/g). Como o álcool é o ingrediente que mais contribui com calorias na cerveja (cerca de 60%), geralmente uma cerveja light tem menos álcool que a regular.

Para reduzir as calorias, dilui-se a cerveja original em água, diminuindo-se assim a concentração tanto de álcool quanto de açúcar residual. Em alguns casos, diminui-se o açúcar residual, antes da diluição em água, prolongando a fermentação ou adicionando a enzima amiloglucosidase para quebrar os carboidratos em açúcares fermentáveis.

CERVEJA SESSION

Qualquer estilo de cerveja pode se tornar uma session beer, que é uma versão atenuada do estilo básico. A ideia é conseguir um balanço entre as características do estilo de referência, com boa drinkability e menos teor alcoólico. Ao final, uma session não pode ultrapassar 5% de álcool, tendo o objetivo de ser refrescante e com boa drinkability.

CERVEJA SEM ÁLCOOL

A cerveja é uma bebida alcoólica por definição. A fermentação é uma atividade microbiológica que transforma açúcar em álcool.

Como as restrições à ingestão de álcool por motoristas e trabalhadores geraram uma demanda por bebidas de baixo teor alcoólico, as cervejarias desenvolveram métodos para reduzir a quantidade de álcool na bebida. Entre as técnicas utilizadas com esse fim, as mais comuns são:

- Parar o processo de fermentação assim que o máximo teor alcoólico permitido for atingido;
- Reduzir a quantidade de açúcares fermentáveis do mosto, de forma a diminuir a possibilidade de formação de álcool;
- Retirar as moléculas de álcool por meio de modernas técnicas físico-químicas.

As cervejas sem álcool representam menos de 1% do mercado global.

Para ser considerada sem álcool, a cerveja não pode conter mais do que 0,5% de teor alcoólico, e nesse caso não é obrigatório declarar o conteúdo alcoólico no rótulo. A regra vale no Brasil (Decreto nº 2.314, de 4/9/1997, Art. 66, item IIIa) e praticamente em todo o mundo. Uma exceção é o Reino Unido, onde vigora uma classificação mais rigorosa: somente cervejas com teor menor que 0,05% apv podem ser chamadas “sem álcool” (alcohol free); acima desse percentual até o limite de 0,5% apv devem ser chamadas de “desalcoolizadas” (de-alcoholized), e entre 0,5% e 1,2% apv devem ser classificadas como “de baixo teor alcoólico”.

CERVEJA ORGÂNICA E PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

Atualmente, as questões ambientais relacionadas a consumo responsável perpassam todas as atividades humanas, em especial as

indústrias alimentícias e de bebidas.

No caso da cerveja, existem numerosas iniciativas que visam respeitar e preservar o ambiente, além de obter bebidas com ingredientes mais saudáveis (livre de agrotóxicos, de transgênicos e mais nutritivas).

Em 1997, o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) estabeleceu o Programa Orgânico Nacional. Conforme suas diretrizes, para ser considerado orgânico, um produto agrícola deve crescer em solo que não tenha recebido pesticidas ou fertilizantes sintéticos por no mínimo três anos. Além disso, nenhum dos ingredientes da cerveja pode ser geneticamente modificado (transgênico).

Segundo o USDA, as bebidas com ingredientes orgânicos são classificadas nas seguintes categorias:

- 100% orgânica: contém 100% de ingredientes orgânicos, desconsiderados a água e o sal;
- Orgânica: contém ao menos 95% de ingredientes orgânicos;
- Feita com ingredientes orgânicos: contém no mínimo 70% de ingredientes orgânicos.

No Brasil, a Instrução Normativa nº 16, de 11/6/2004, do Ministério da Agricultura (MAPA), segue diretrizes semelhantes.

Na cadeia produtiva da cerveja, as principais iniciativas de sustentabilidade visam:

- Utilizar cereais, lúpulo e ervas produzidos sem agrotóxicos;
- Tratar e reutilizar a água;
- Usar energia limpa (como a solar e a eólica);
- Reduzir as distâncias de transporte de matéria-prima e do produto final.

Entre essas iniciativas, a mais desafiadora tem sido o uso de lúpulo orgânico, devido à complexidade de sua produção em virtude da fragilidade da planta, que é muito sensível a doenças e pragas, cujo controle e combate têm desafiado os produtores.

CERVEJAS CHAMPANHADAS

Nenhuma champanhe retém o colarinho como a cerveja Deus. Nem pode produzir “Brussels laces” [marcas da espuma nas paredes do copo] a cada gole, como ela consegue.

Michael Jackson (1942-2007). jornalista britânico especialista em cerveja, conhecido como *The Beer Hunter*

Uma nova categoria de cervejas surgiu em 2002, quando a cervejaria belga Bosteels lançou a cerveja Deus Brut des Flandres, uma inovação que uniu o mundo cervejeiro à vinicultura.

Submeteu-se uma Ale belga a uma segunda fermentação na garrafa, pelo método champenoise, seguindo a técnica tradicional de produção de champanhes, isto é, além de ser refermentada na garrafa, ela é submetida às etapas de remuage (rotações periódicas e inclinações progressivas) e dégorgement (congelamento do gargalo e retirada dos resíduos). O resultado foi uma cerveja brilhante e borbulhante, com aromas de alfazema, tangerina e cardamomo e paladar ligeiramente doce.

Outras cervejarias pelo mundo seguiram esse exemplo e em pouco tempo surgiram várias cervejas com a mesma ideia, embora muitas usem o método charmat (segunda fermentação em tanques) em vez do tradicional método champenoise. São cervejas elegantes, de aparência sofisticada, geralmente engarrafadas e arrolhadas de forma semelhante à usada para vinhos espumantes.

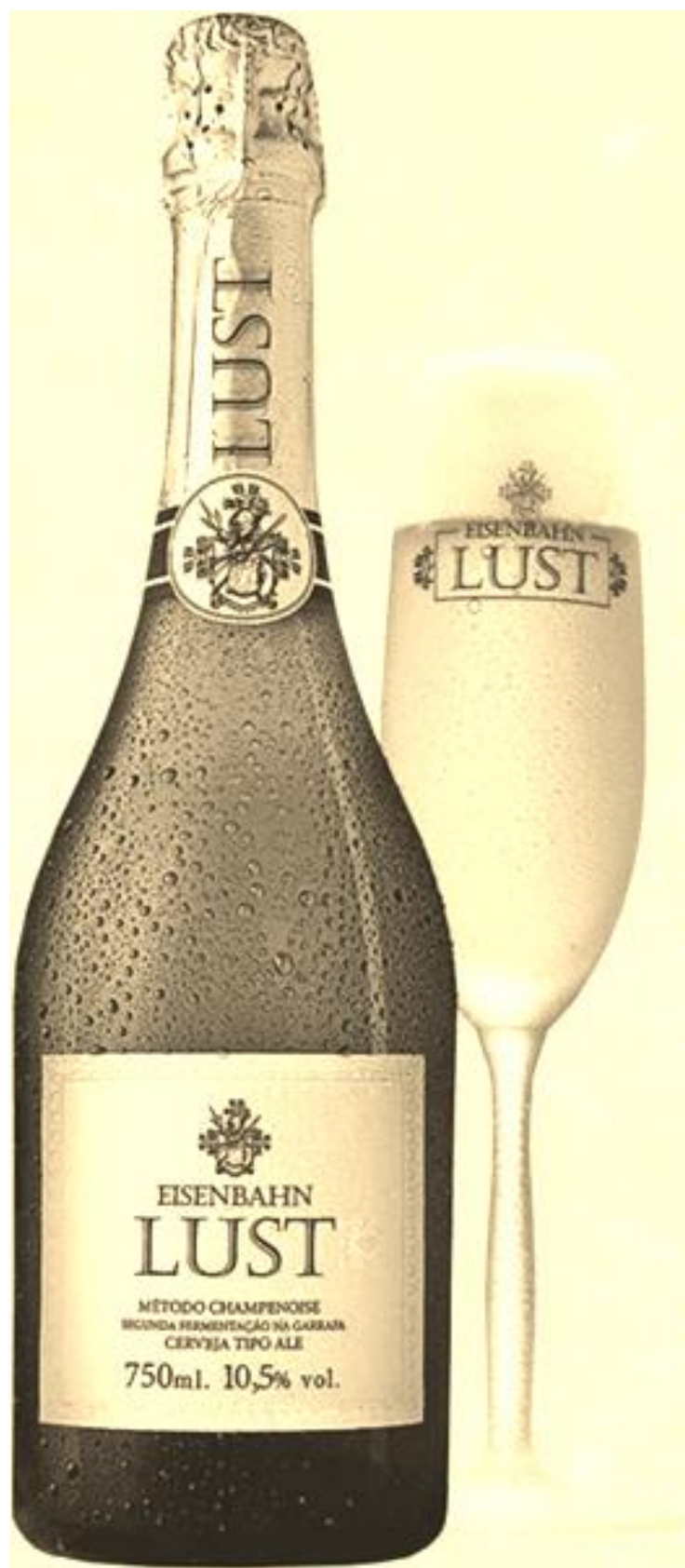
No Brasil temos ótimos exemplos: Wäls Brut, Eisenbahn Lust Prestige e Double Vienna Brut.





Cerveja DeuS Brut des Flandres.





As cervejas brut brasileiras Wäls Brut, Morada Double Vienna Brut e Eisenbahn Lust.





No vinho encontramos sabedoria; na cerveja, liberdade; na água, bactéria.

Benjamin Franklin (1706-1790), escritor, cientista e pai da independência americana

As características que devem ser observadas ao se degustar uma cerveja são: aparência, paladar, aroma, sensação de boca e bebabilidade. O teor alcoólico influencia esses fatores, reforçando alguns e suavizando outros.

APARÊNCIA

Apreciar um alimento ou uma bebida começa sempre por observar sua aparência. O desejo pela degustação começa por um belo aspecto visual. No caso da cerveja, o apelo visual vem da cor, da espuma e da transparência.

COR

A cor da cerveja é resultado direto dos ingredientes utilizados, principalmente dos cereais, maltes e adjuntos. Atenção especial é dedicada ao malte porque seu tipo e seu grau de torrefação são os fatores preponderantes.

Duas escalas são mais comumente usadas para medir a cor dos maltes e das cervejas: a escala EBC, assim nomeada por ter sido definida pela organização European Brewing Convention (Convenção de Cervejeiros da Europa), mais utilizada na Europa, e a escala SRM – Standard Reference Method (Método de Referência Padrão), popular fora da Europa.



Uma típica German Pils pode, por exemplo, ter de 2 a 5 unidades SRM (cor dourada); a Ordinary Bitter inglesa, de tonalidade âmbar-avermelhado, varia entre 8 e 14 unidades SRM; a Stout (cerveja escura, ou preta) tem, em geral, de 25 a 40 SRM.

Os valores SRM equivalem aproximadamente a metade dos valores EBC, ou seja, 10 unidades EBC equivalem a 5 unidades SRM.

NOMENCLATURA	INDICE SRM
Palha	2 a 3
Amarelo	3 a 4
Ouro	5 a 6
Âmbar	6 a 9

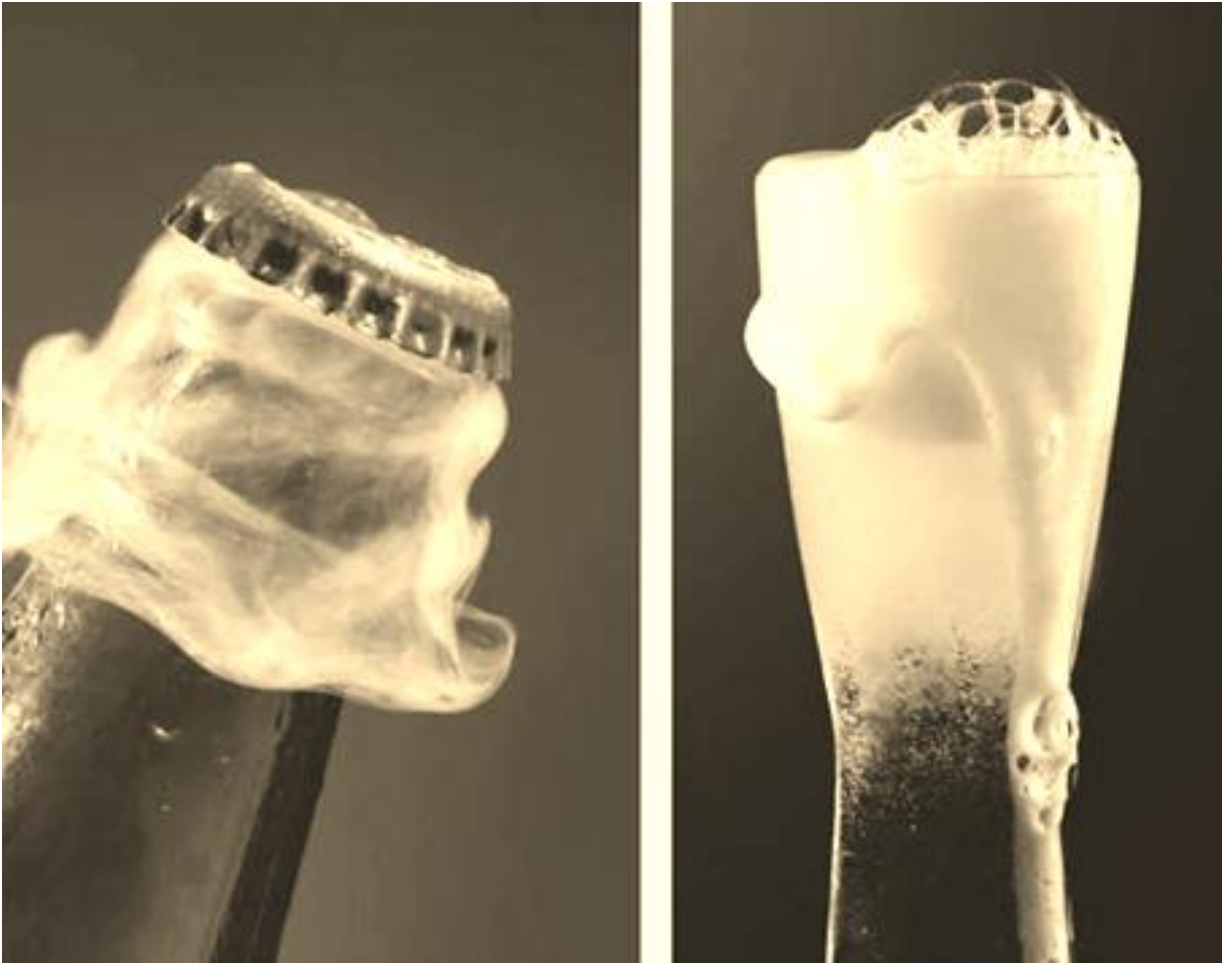
Âmbar-profundo/cobre-claro	10 a 14
Cobre	14 a 17
Cobre-profundo/castanho-claro	17 a 18
Castanho (marrom)	19 a 22
Castanho-escuro	22 a 30
Castanho muito escuro	30 a 35
Negro (preto)	acima de 30

ESPUMA

Em cada mililitro de cerveja de uma garrafa, lata ou barril há uma grande quantidade de gás carbônico, mas, nessa condição, o volume do gás é desprezível, pois a maior parte dele encontra-se dissolvida no líquido.

Contudo, quando a embalagem é aberta, o gás expande-se e passa a ocupar um volume bem maior, o que forma o creme, ou espuma. Se todo o gás pudesse ser retirado da cerveja, cada litro de líquido forneceria o equivalente a 2,5 litros de gás.

A espuma forma-se pela dispersão do gás carbônico (e em alguns casos nitrogênio) na cerveja. Ao emergir para a superfície, ele aglutina moléculas de proteína e produz uma superfície elástica que cobre cada pequena bolha. O acúmulo dessas bolhas na superfície do copo cria uma espuma característica, chamada popularmente de “colarinho”, que diz muito sobre a qualidade da cerveja. Contudo, por mais persistente que seja a espuma, o colarinho começa a desfazer-se tão logo se forma, porque o gás se dispersa no ar à medida que as bolhas menores vão sendo engolidas por bolhas maiores.



As características da espuma são influenciadas pelo teor de proteínas e pela viscosidade da cerveja, pela temperatura e pela pressão durante a fermentação, pelo acondicionamento da bebida, pela temperatura de serviço e até pelo copo em que é servida. A formação e a consistência da espuma interferem na percepção dos aromas da cerveja, uma vez que as moléculas de gás carbônico arrastam os aromas da bebida para a atmosfera. Além disso, essa camada espumante é fundamental para proteger o líquido do contato com o oxigênio, preservando as características da cerveja, além de fazer parte das sensações gustativas, influenciando o paladar e a cremosidade.

Outro papel da espuma é servir como um importante parâmetro para se conferir a qualidade da cerveja que está sendo degustada. Via de regra a espuma deve ser brilhante, apresentar poros finos, ser mais clara que o líquido (branca, no caso de cervejas mais claras) e estável (ou seja, deve permanecer coesa por pelo menos dois ou três minutos depois de servida a

bebida). Contudo, durante uma avaliação, deve-se considerar a correspondência do tipo de espuma com o estilo da cerveja. Por exemplo, uma cerveja de trigo (como a Weissbier) deve produzir espuma abundante e persistente para corresponder ao estilo. Já das inglesas British Bitter não se deve esperar produção de espuma abundante.

TURBIDEZ

A transparência do líquido completa o exame visual da cerveja. Ela se refere à capacidade de passagem de luz através da bebida. Uma cerveja que a luz atravessa (quando é possível ver através dela) é considerada límpida, enquanto uma cerveja que a luz não atravessa é considerada turva. A turbidez de uma cerveja refere-se ao nível de partículas sólidas em suspensão, em especial de leveduras. Assim, cervejas filtradas são mais límpidas que cervejas não filtradas.

A turbidez não tem relação direta e exclusiva com a cor. Existem cervejas claras límpidas, como a Light Lager, e claras porém turvas, como a Witbier. Além disso, dentro de um mesmo tipo ou estilo de cerveja é possível encontrar variações dessa característica, dependendo do processo de filtração utilizado.

Algumas cervejas apresentam turbidez a frio (chill haze). Em outras palavras, essas cervejas ficam um pouco turvas a baixa temperatura, tornando-se límpidas à medida que aquecem. Isso ocorre porque proteínas, taninos e polifenóis aglutinam-se a baixa temperatura, formando moléculas maiores capazes de refratar a luz. A turbidez a frio em geral é considerada um defeito visual (não interfere em outros aspectos da degustação), mas é aceitável em alguns estilos, como a English Barleywine.

Copos e taças adequados ajudam a apreciar e a avaliar o conteúdo, que pode variar do translúcido ao turvo e até ao totalmente opaco. Um copo fino e delicado tende a valorizar seu conteúdo.



PALADAR

O paladar, como função sensorial por excelência, depende da combinação de impressões percebidas pela língua e pelo nariz. Toda a boca, em especial a superfície da língua, é coberta por uma mucosa onde estão presentes milhares de papilas gustativas, sensores químicos com células especializadas em detectar gostos.

O cérebro combina as informações recebidas do nariz, da boca e dos olhos e os interpreta como sabor. Para o degustador iniciante o resultado pode ser uma sensação confusa, às vezes difícil de explicar, denunciada pela grande variedade de termos usados para descrevê-la: agradável, desagradável, fraca, forte, rica, leve, crocante, tímida, complexa, robusta, encorpada etc.

O ser humano é capaz de detectar cinco gostos básicos diferentes, conforme a região da língua: salgado, doce, ácido, amargo e umami.

Umami é o sabor correspondente à sensação gustativa provocada pelo glutamato, ou ácido glutâmico.



AMARGOR

O amargor é fundamental na personalidade da cerveja. É uma consequência principalmente de um grupo de componentes chamados de isoalfa-ácidos, provenientes do lúpulo. A capacidade do lúpulo de realçar a secura e o amargor da bebida pode ser medida pela quantidade desse ácido. Maltes tostados, se presentes, ajudam a realçar o amargor do lúpulo.

A intensidade do amargor é medida em IBU (International Bitterness Unit). Essa medida não fornece informações sobre as sutilezas de sabor, mas serve como guia para a intensidade do amargor. Para um sabor equilibrado, deve-se considerar esse dado junto com a concentração de malte e o corpo da cerveja. Quanto mais intenso for o sabor maltado e o corpo da cerveja, mais amargor a cerveja deverá ter para tornar-se equilibrada.

Cervejas mais sutis podem apresentar de 10 a 15 IBU. Com aproximadamente 35 IBU, um agradável realce de lúpulo e/ou maltes tostados pode ser notado. Acima de 40 IBU, a cerveja apresenta um caráter forte de lúpulo e/ou de maltes tostados. Até mesmo os produtos com maior teor de lúpulo e/ou maltes tostados raramente ultrapassam 60 IBU. A capacidade humana de perceber o amargor não ultrapassa 100 IBU.

Mesmo com alto IBU, cervejas com açúcar residual e encorpadas podem não parecer tão amargas, pois essas características equilibram o amargor.

Muitos consumidores de cerveja são verdadeiros apaixonados pelas cervejas mais lupuladas. Eles são conhecidos como hopmaniacs (lupulomaniacos).

AROMA

Nosso nariz detecta substâncias químicas voláteis liberadas pelas bebidas. Uma boa cerveja deve exalar um aroma característico, pelo qual percebemos a presença do malte e da fermentação, complementado pelo toque principalmente floral e/ou herbal do lúpulo. Pelo olfato também é possível identificar a existência de problemas na bebida, uma vez que a grande maioria deles é denunciada pelo mau cheiro.

O olfato tem dois caminhos na percepção de aromas: na inalação e no retro-olfato. Ao inspirar enquanto bebemos, sentimos os aromas que vêm da bebida no copo. Então, ao expirar depois de bebermos um gole, as moléculas do odor da bebida que acabamos de engolir, aquecidas pelo nosso corpo, também estimulam nosso olfato (retro-olfato).

A percepção de odores é um tema complexo. Enquanto pelo paladar reconhecemos cinco gostos básicos, o olfato é capaz de distinguir centenas

de aromas. Boa parte do exercício de degustação consiste em desenvolver a habilidade de detectar os aromas de cada cerveja, que podem lembrar lúpulo, grama, banana, azeitona, pão, ácido, fruta, mel, chocolate etc. Cabe ao mestre cervejeiro provocar, atenuar ou realçar determinados aromas.

Aromas de frutas como banana, cravo, cereja e uva verde, por exemplo, não indicam que foram adicionadas frutas à cerveja (ainda que algumas cervejas tenham adição de frutas), mas a presença de ésteres (componentes orgânicos resultantes da combinação de álcool e ácido).



Já os fenóis são compostos orgânicos produzidos pelas leveduras durante a fermentação. Apesar da sua variedade – caramelo, café, pão, biscoito, milho, cravo, azeitona, flores ou frutas em geral (exceto as cítricas) –, alguns aromas fornecem sinais importantes sobre o produto. O cheiro de banana revela a presença de um éster específico, chamado acetato de isoamila. Já o de maçã verde denota a presença de acetaldeído, que indica, entre outras coisas, que a cerveja é jovem.

Alguns aromas são tão característicos de certos estilos e rótulos que são verdadeiros certificados de autenticidade. Um exemplo disso são os aromas de banana e cravo típicos das Weissbier.

OFF-FLAVORS

A cerveja tem mais de mil componentes voláteis diferentes em concentrações diversas. Feliz ou infelizmente, nós não temos capacidade para perceber todos. Alguns são desejáveis, outros toleráveis ou indiferentes e outros ainda indesejáveis.

Quando um ou mais desses componentes indesejáveis tornam-se perceptíveis e desagradáveis, dizemos que a cerveja está com “defeito”, ou possui off-flavor. São aromas que remetem a mofo, metal, queijo, vinagre etc.

PRINCIPAIS DEFEITOS DA CERVEJA

AROMA	NOME TÉCNICO	CAUSA PROVÁVEL	COMENTÁRIOS
Azedo, ácido	Sour	Contaminação bacteriana que pode vir de aditivos (frutas, por exemplo).	Certo grau de aromas ácidos é típico de alguns estilos, notadamente as Lambic belgas.
Gambi, suor	Lightstruck	Degradação da cerveja por exposição à luz do sol ou mesmo artificial.	Algumas cervejarias usam lúpulos com alta-ácidos modificados para evitar esse problema.
Leite azedo, vômito de bebê	Ácido butírico	Contaminação por bactérias durante a produção do mosto ou mesmo após o envase. Baixo pH favorece essa contaminação.	É indesejado em todos os estilos e denota falta de assepsia no processo.
Lixo, esgoto	Mercaptano	Autólise da levedura ou contaminação por bactéria anaeróbica.	Denota falta de assepsia na produção.
Manteiga	Diacetil	Fervura interrompida ou fraca, baixa temperatura durante a fermentação ou contaminação bacteriana.	Aceitável, se leve, nas Stout, British Bitter, Scottish Ale e algumas Pilsen tchecas.
Metálico	Sulfato ferroso	Contato com elementos metálicos durante a fabricação ou alto nível de íons metálicos na água utilizada.	Pode ser evitado retirando-se os íons metálicos da água e não se utilizando peças (recipientes, mangueiras) de metal.
Milho ou legume cozido	Sulfetos dimetila (DMS)	Produzido durante o processo de malteação. Pode vir também pelo uso de milho na cerveja ou como resultado de fervura deficiente do mosto ou mesmo contaminação microbiológica.	É indesejado em quase todos os estilos, mas aceito em certo grau em algumas Pilsen.
Ovo cozido	Sulfureto de hidrogênio	Produção excessiva de sulfureto de hidrogênio por levedura velha, contaminação bacteriana ou autólise da levedura.	Produzido na fermentação, quando em excesso é um problema.
Papel, papelão	Oxidação	Exposição ao oxigênio ou condições de fermentação inadequadas. As causas mais comuns são prazo de validade vencido e armazenamento inadequado (temperatura, agitação, contaminação aeróbica).	Esta associado a cuidados com a cerveja na fábrica e fora dela. É totalmente indesejado para qualquer estilo.
Queijo	Ácido isovalérico	Oxidação dos alta-ácidos dos lúpulos. Geralmente vem de lúpulos velhos ou conservados inadequadamente.	Presente em alguns estilos muito lupulados, normalmente é indesejado.
Queijo de cabra, sabão	Ácido caprílico	Baixo pH durante a fermentação.	Produzido na fermentação, quando em excesso é um problema.
Remédios, hospital	Fenólico	Presença de cloro na água de produção ou contaminação por leveduras selvagens.	Indesejado, exceto nas cervejas de trigo alemãs, nas quais é levemente perceptível.

SENSAÇÃO DE BOCA

Além dos gostos, percebemos na boca a textura e outras sensações táteis dos alimentos e das bebidas que ingerimos.

Na degustação da cerveja, são considerados diversos aspectos que, combinados, recebem o nome de sensação de boca (mouthfeel):

- **Corpo:** está diretamente relacionado com a viscosidade da bebida. Do mesmo modo que afirmamos que um copo de água é muito leve e um copo de chocolate denso é bem encorpado, dizemos que uma American Light Lager é muito leve e uma Imperial Stout é bastante encorpada;
- **Carbonatação:** é facilmente percebida pela sensação frizante da bebida. A presença de espuma é efeito da carbonatação, e a sensação gustativa provocada pode ser crocante ou efervescente, como um gole de água gasosa, ou lisa, como a água natural;
- **Adstringência:** é a sensação de travamento da língua provocada pela presença do tanino do malte e do lúpulo. A intensidade dessa sensação permite classificar a cerveja como tenra, adstringente, áspera ou cortante;
- **Percepção alcoólica:** é a sensação de calor proveniente do teor alcoólico. A maioria das cervejas possui teor alcoólico relativamente baixo (de 2 a 5% por volume), mas existem alguns estilos que chegam a 12% ou mais por volume, como a Belgian Dark Strong Ale e a Barleywine;
- **pH básico:** o pH normal das cervejas é levemente ácido, percebido pelo paladar, semelhante ao das frutas cítricas. Já o pH básico (alcalinidade), às vezes extremo, chegando a lembrar a textura de sabão, está geralmente relacionado à contaminação por produtos de limpeza alcalinos.

BEBABILIDADE

Diferentemente das outras características, para as quais estabelecem-se critérios e padrões de medida objetivos, a bebabilidade (do inglês

drinkability) é um conceito quase subjetivo.

Essa característica diz o quanto a bebida é agradável, palatável, não enjoa. Ou seja, quanto maior a drinkability, maior a sensação de prazer provocada pela bebida, que induz a um consumo em maior volume.

A rejeição a uma determinada cerveja, resultado de sua saturação, seja no sabor, seja na digestão, indica que a drinkability não é um ponto forte dela. Mesmo uma cerveja gostosa, agradável ao paladar, pode ter baixa drinkability por ser, por exemplo, pesada, enjoativa ou de difícil digestão. Da mesma forma, a sensação de saciedade contribui para diminuir a drinkability, considerando-se que muitas vezes se busca algo mais do que saciedade nos alimentos.

A drinkability da cerveja leva em conta os seguintes fatores: a predisposição da pessoa àquela bebida ou marca, sua percepção sensorial (aroma, gosto, corpo etc.) e os efeitos fisiológicos provocados no corpo do degustador. Por conter elementos subjetivos que variam de pessoa para pessoa, a drinkability não é um parâmetro de avaliação de cervejas, mas um item, importante, de observação individual.

TEOR ALCOÓLICO

O álcool geralmente não se destaca na degustação em concentrações inferiores a 6% por volume. Nesse caso, ele favorece o sabor e intensifica certos aromas e perfumes, ajudando a volatilizá-los. Já em quantidades maiores, ele tende a aparecer, atenuando a percepção das outras características organolépticas. Em grandes concentrações, pode mascarar sabores e aromas que poderiam ser mais bem apreciados, além de provocar calor e sensação de acidez (pungência) no paladar.

Durante muito tempo o único método utilizado para se medir o teor alcoólico das cervejas combinava os indicadores da densidade original e final da bebida: original gravity (OG) e final gravity (FG):

- Densidade Original (OG): também chamada extrato original, é um indicador que mede a relação da densidade do mosto em comparação à densidade da água. No caso da cerveja, indica a quantidade de carboidratos fermentáveis e não fermentáveis contida no mosto. Essa

- unidade de medida já foi muito usada por questões fiscais, pois em algumas regiões o governo cobrava impostos dos cervejeiros de acordo com a quantidade de malte utilizado;
- Densidade Final (FG): também chamada extrato final, mede, ao final da produção, a relação da densidade da cerveja em comparação à densidade da água.

A diferença entre os valores de OG e os valores de FG corresponde à quantidade de açúcar consumido na fermentação e, conseqüentemente, determina o teor alcoólico produzido. Ainda hoje muitos cervejeiros usam essa técnica, que os orienta durante a fabricação, permitindo-lhes induzir o teor alcoólico desejado ao final do processo.

O padrão de medida atualmente utilizado para expressar o teor alcoólico das bebidas é o abv (alcohol by volume) ou, em português, apv (álcool por volume). A maioria das cervejas possui entre 2% e 7% apv, isto é, cada 300 mililitros da bebida contêm de 6 a 21 mililitros de álcool.

Pela legislação brasileira, cervejas com teor alcoólico menor que 0,5% são chamadas de “cerveja sem álcool”. Nesse caso, não é obrigatório declarar o teor alcoólico no rótulo. Acima dessa proporção, é obrigatória a inscrição do teor alcoólico no rótulo.

De maneira geral, são classificadas como cervejas de baixo teor alcoólico as que tiverem de 0,5% a 2% apv; cervejas de médio teor alcoólico, as que tiverem de 2% a 4,5% apv, e cervejas de alto teor alcoólico, as que tiverem mais de 4,5% apv.

Enquanto na Europa e no Brasil mede-se o teor alcoólico em percentual de álcool por volume (apv), nos Estados Unidos usa-se a medida em percentual de álcool por peso (app, em inglês alcohol by weight, abw). Isso gera uma ligeira confusão nos consumidores ao ler o rótulo das bebidas importadas.

DEGUSTAÇÃO

Eu sei que uma boa cerveja se reconhece no primeiro gole, mas é bom insistir para se ter certeza.

Provérbio tcheco

Uma sessão de degustação, seja para apreciar, seja para julgar diferentes bebidas, deve seguir alguns procedimentos básicos. É preciso que o local esteja limpo, sem aromas fortes, e que os copos e a refrigeração das bebidas sejam adequados. É importante recomendar aos participantes que evitem ingerir qualquer bebida alcoólica ou fumem pelo menos doze horas antes do evento, para que os órgãos envolvidos na degustação estejam atentos a todos os estímulos.

A atmosfera deve ser descontraída, sem excesso de formalidades: cerveja combina com alegria e informalidade. O encontro deve proporcionar o prazer da apreciação da bebida associado ao momento de confraternização.

O primeiro passo é definir o critério de escolha das cervejas. Uma possibilidade é degustar cervejas do mesmo estilo, para comparar produtos de diferentes fabricantes (degustação vertical). Outra possibilidade é degustar cervejas de estilos diferentes (degustação horizontal). É importante prestar atenção às características esperadas de cada estilo: a avaliação deve considerar o estilo em questão e não o gosto ou preferência do degustador. Por exemplo, uma cerveja American Lager não é avermelhada, mesmo que alguém aprecie essa coloração.

O segundo item é a infraestrutura. Os copos devem ser de vidro ou de plástico rígido e transparente, perfeitamente limpos e sem odor, e estar em temperatura ambiente; é absolutamente inadequado realizar uma degustação diretamente da garrafa ou da lata. Em degustações técnicas é comum usar um tipo de copo chamado “taça ISO”, utilizado também em degustações de outras bebidas. O objetivo é que a variação do estilo da taça de uma degustação para outra não influencie na percepção do degustador.

Os participantes devem manter jejum de pelo menos uma hora. Comidas salgadas ou gordurosas como salsichas, batatas fritas, amendoim salgado etc. devem ser evitadas por mais tempo, porque interferem diretamente em algumas das características da cerveja. Devem ser evitados odores de perfume, batom, cigarro, maquiagem, bem como os provenientes da cozinha. As cervejas devem estar na temperatura adequada ao seu estilo. Para limpar o paladar, disponibiliza-se água sem gás.

A degustação é feita com cada amostra, uma por vez, servida de acordo com seu estilo. Cada estilo tem seu perfil, que precisa ser respeitado tanto pelo mestre cervejeiro quanto pelo apreciador final. Durante a degustação devem-se avaliar os aspectos descritos a seguir.

APARÊNCIA

Deve-se conferir a cor, a turbidez e, principalmente, a espuma: se é cremosa, densa ou esparsa; se há bolhas e se elas são grandes ou pequenas. Na maioria dos estilos, quanto menores as bolhas e mais cremosa a espuma, melhor. Deve-se observar se a espuma é persistente ou se se dissolve rapidamente. Como regra prática, para a maior parte das cervejas, a altura do colarinho não deve se reduzir mais do que à metade inicial um minuto após ter se formado.

Deve-se colocar o copo contra a luz para verificar a cor e a turbidez do líquido. Não sendo transparente, é necessário saber se se trata de uma cerveja não filtrada; caso contrário, isso indica problemas de estabilidade físico-química (turbidez a frio) ou possível contaminação microbiológica.

Finalmente, é preciso verificar se há resíduos no copo. Eles podem ser restos de fermento aglutinados, o que é aceitável nas cervejas não filtradas ou com refermentação na garrafa, mas também podem indicar impurezas. Para eliminar dúvidas, deve-se conferir o rótulo da bebida.



AROMA

Deve-se cheirar a bebida tão logo tenha sido colocada no copo. Alguns aromas são mais voláteis, isto é, evaporam rapidamente e precisam ser identificados logo. É necessário prestar atenção ao primeiro aroma percebido, pois é o mais rico; depois os sensores nasais ficam rapidamente saturados e não mantêm a mesma capacidade inicial.

O objetivo é identificar os principais aromas característicos, advindos dos ingredientes, da fermentação e da maturação.



PALADAR

Este é o auge da degustação. O primeiro gole é sempre o melhor, tanto para o prazer de apreciar uma boa cerveja quanto para a degustação técnica. É recomendável reter o primeiro gole na boca, de forma que o líquido possa entrar em contato com toda a superfície da língua.

Devem-se perceber os gostos básicos (paladar) e novos aromas que se destacam. O equilíbrio de sabores, chamado de balanço, é um importante quesito para a avaliação, embora em alguns estilos a predominância de um sabor específico seja intencional.

Por fim, devem-se notar as sensações de boca, em especial a carbonatação (sensação muitas vezes descrita como crocante ou efervescente), a presença de álcool (percebida pelo calor na língua e no céu da boca) e o corpo.

FINAL

As últimas impressões da degustação incluem o retrogosto (gosto que fica na boca), o retro-olfato (aromas que permanecem e se destacam

depois de engolir a bebida), a sensação refrescante e de satisfação, além do calor experimentado pela boca e pelo corpo decorrente do álcool.

A impressão deve ser de agradável saciedade e prazer. O amargor e os sabores remanescentes, chamados de retrogosto, devem ser observados de forma a completar a experiência gustativa.

Após alguns goles, tem-se a noção da drinkability, que permite responder à pergunta: “Mais uma rodada?”.

PROPRIEDADES NUTRICIONAIS

Um pouco de cerveja é um remédio divino.

Paracelso (1493-1541), médico e botânico suíço

A cerveja é uma bebida equilibrada, de relativamente baixo teor alcoólico e níveis importantes de vitaminas, minerais e antioxidantes úteis ao organismo humano. É um alimento seguro do ponto de vista sanitário, pela ausência de micro-organismos patogênicos, e cujas principais matérias-primas (água, levedo e malte) são facilmente controláveis.

Não obstante todas as suas qualidades nutricionais, a cerveja é uma bebida alcoólica e, por isso, seu consumo exige cuidado. É importante conhecer as propriedades da cerveja para entender seus efeitos – negativos e positivos – e para poder usufruir de seus benefícios e dos prazeres que ela proporciona de forma responsável e consciente.

Nesse sentido, o conhecimento sobre cervejas e sua degustação colaboram com a máxima “beba menos, beba melhor”, maximizando o prazer de cada gole.



CALORIAS

Afinal, cerveja engorda? Segundo o artigo “Overweight, obesity and beer consumption” (Janssens et al., publicado no *Archives of Public Health* 59, 2001), cerveja e obesidade não se relacionam. Foram considerados, nesse estudo, fatores socioeconômicos, presença ou não de doenças crônicas, tabagismo, hábitos alimentares, atividade física, idade e acesso a assistência médica. No grupo de pessoas analisadas durante um ano, o subgrupo dos bebedores de cerveja era menos obeso que o subgrupo dos não bebedores de cerveja. Depois de analisar todos os outros fatores, concluiu-se que o consumo de cerveja, isoladamente, não contribui para a obesidade.

Em outra pesquisa, liderada pelo professor Arne Astrup, da International Association for the Study of Obesity (IASO), a prevalência de síndrome metabólica é ligeiramente inferior entre os que bebem cerveja, em comparação com os que não bebem.

O estilo de vida da pessoa tem mais influência no sobrepeso do que propriamente a ingestão da cerveja. Os vilões são, na verdade, o sedentarismo e a dieta. É preciso prestar atenção àquilo que se ingere com a cerveja. Enquanto os bebedores de vinho geralmente seguem uma dieta

rica em vegetais, saladas, peixes e massas em parceria com azeite, os bebedores contumazes de cerveja quase sempre ingerem acompanhamentos ricos em calorias, tira-gostos gordurosos como batatas fritas, amendoins, salsichas, torresmos e churrasco de carnes gordas.

O quadro ao lado apresenta uma comparação entre os valores calóricos de diversas bebidas, demonstrando o baixo peso calórico relativo da cerveja.



COMPARAÇÃO DE TEOR ALCOÓLICO E CALORIAS ENTRE BEBIDAS

BEBIDA	TEOR ALCOÓLICO (% APV)	CALORIAS/100 ML
Vodka	40-50	240
Cachaça	35-45	230
Visque	40-50	240
Rum	40-50	240
Conhaque	40-50	240
Gim	40-50	240
Champanhe	11-14	80
Vinho tinto	11-15	85
Vinho branco seco	11-14	65
Cerveja comum	5	43
Suco de abacaxi natural	-	42
Refrigerante de cola	-	39
Suco de laranja natural	-	37
Cerveja light	4	32
Refrigerante de guaraná	-	31
Cervejas sem álcool	<0,5	17

NUTRIENTES

Recomendo pão, carne, legumes e cerveja.

Sófocles (496 a.C.-406 a.C.), poeta e dramaturgo grego

A cerveja é uma bebida nutritiva que há muitos séculos faz parte da dieta humana. Conhecida como “pão líquido”, não era associada aos malefícios do alcoolismo até há bem pouco tempo, quando os movimentos religiosos da temperança, no final do século XIX, e o conhecimento dos efeitos do álcool no organismo, já no século XX, a tornaram alvo da atenção de médicos e de políticas de saúde. Entretanto, seu mérito como supridora de nutrientes e seus benefícios à saúde, desde que consumida com moderação, não podem ser ignorados.

Entre as qualidades nutricionais da cerveja pode-se destacar a presença do lúpulo, um antibacteriano e sedativo suave e estimulante do apetite, e do ácido fosfórico, que tem bons efeitos sobre a pele e era usado na Antiguidade como cosmético. A cerveja também é rica em vitaminas do complexo B, que atuam sobre o funcionamento de músculos, nervos e cérebro, sobre o metabolismo das gorduras e a manutenção dos tecidos. Ela contém também minerais como cálcio e silício, essenciais para a composição dos ossos; potássio, que junto com o cálcio ajuda no bom funcionamento do coração; e cromo, que potencializa a insulina; além de alta concentração de polifenóis com efeitos antioxidantes, anti-inflamatórios, antialérgicos, anticarcinogênicos, inibidores da oxidação do LDL e agregadores das plaquetas, ajudando a diminuir o risco de infarto do miocárdio. A suave acidez (pH=4) e a presença de gás carbônico aumentam a imunidade do organismo contra o desenvolvimento de micro-organismos patogênicos.

EFEITOS FISIOLÓGICOS

Entre as bebidas, a cerveja é a mais útil; entre as comidas, é a mais agradável; entre os remédios, é o mais saboroso.

Plutarco (46-120), filósofo grego

Quase todas as bebidas alcoólicas oferecem benefícios à saúde. Por exemplo, o álcool, ingerido em quantidades moderadas, ajuda a reduzir o risco de problemas cardiovasculares, um benefício muito bem explorado pela indústria vinícola. Em contrapartida, os benefícios oferecidos pela cerveja são pouco citados.

Sua fama baseia-se em geral no fato de ser diurética. Em seu livro *La bière: un atout pour la santé*, Jean-Jacques De Blauwe conta que estudos clínicos conduzidos com pacientes em jejum registraram que os que beberam 1 litro de cerveja excretaram 1,012 litro de urina, enquanto os que beberam 1 litro de água excretaram apenas 385 mililitros. A análise revelou também que a quantidade de potássio eliminada pelos que beberam cerveja foi menor que a eliminada pelos que beberam água. A ação da cerveja como diurético dá-se sobre a função renal, de forma a eliminar resíduos do metabolismo das proteínas e de outros sais em proporções relevantes. O benefício mais direto é a eliminação de sódio do organismo.

Além de seu efeito diurético, existem muitos outros benefícios do consumo de cerveja. Um deles é a presença de ácido fólico na bebida, que ajuda a diminuir a concentração de homocisteína, o que é desejável para prevenir doenças cardiovasculares.

A cerveja é rica em antioxidantes naturais provenientes do malte e do lúpulo. Em comparação com o vinho branco, ela possui o dobro deles e, em relação ao vinho tinto, a metade. Entretanto, a grande maioria das moléculas antioxidantes do vinho é grande demais para ser absorvida pelo organismo, ao contrário das pequenas moléculas encontradas na cerveja, segundo o relatório “The effects of moderate beer consumption” (*The Brewers of Europe*, 2008).

De acordo com Hernán et al. (“Alcohol consumption and the incidence of Parkinson’s disease”, *Annals of Neurology*, 2003), quem bebe cerveja moderadamente tem 30% menos risco de contrair a doença de Parkinson do que quem não bebe. Esse resultado também se aplica à cerveja sem álcool, ou seja, são as características benéficas dos ingredientes da cerveja que fazem a diferença, e não necessariamente o álcool.



Do ponto de vista digestivo, a cerveja favorece a circulação sanguínea da mucosa bucal, promove a salivação, estimula o apetite e a formação de ácidos no estômago, acelerando seu esvaziamento.

A cerveja também inibe a proliferação de algumas bactérias patogênicas, como a *Salmonella typhimurium*, a *Shigella sonnei*, a *Helicobacter pylori* e a *Escherichia coli* (2003), e de protozoários dos gêneros *Cryptosporidium* e *Giardia*. Esse efeito inibidor não se deve apenas à presença do etanol, porque ele sozinho seria insuficiente para isso. De acordo com Ian S. Hornsey, em *A History of Beer and Brewing*, a natureza antimicrobial da cerveja deve-se à combinação de baixo pH, baixa concentração de oxigênio, alta concentração de gás carbônico e presença de ácidos do lúpulo.

Ingerida com moderação, a cerveja proporciona melhora dos estados ansiolíticos e depressivos, diminuição dos riscos de infarto e cardiopatias em geral, além de aumentar a resistência contra infecções.

O efeito alcoolizante da cerveja é diminuído pelo fato de ela ter proteínas pré-digeridas, sais minerais e açúcar de fácil digestão. Soma-se a isso a facilidade de eliminação do álcool ingerido em virtude da diurese provocada pela bebida.

É essencial compreender que os benefícios da cerveja são válidos somente para o consumo moderado da bebida. Em quantidade excessiva, os efeitos podem ser maléficos. Além disso, ainda não há tratamento de prevenção de doenças baseado em consumo de bebidas alcoólicas, nem mesmo de cerveja. O consumo moderado e responsável é a melhor maneira de aproveitar os benefícios da bebida.





A melhor cerveja do mundo é a que está na minha mão.

Charles Papazian, fundador da Brewers Association (1950)

Classificar cervejas segundo um critério ou conjunto de critérios não é tarefa simples, pois são inúmeros os parâmetros que podem nortear essa classificação. As cervejas podem ser agrupadas por cor, ingredientes, método de produção, origem do estilo, teor alcoólico etc.

Há outros fatores que complicam a classificação. Por exemplo, os tipos ou estilos de cerveja mudam ao longo do tempo. A adoção de novas tecnologias e mudanças no paladar do consumidor, na disponibilidade de matérias-primas e no processo de fabricação, entre outros fatores, podem alterar a aparência, a cor e até o sabor da bebida. A região em que a cerveja é produzida também pode trazer diferenças sutis entre rótulos de um mesmo estilo.

A primeira classificação de cervejas que se conhece foi publicada em 1977, no livro *The World Guide to Beer*. Seu autor, o jornalista inglês Michael Jackson (1942-2007), tornou-se conhecido como *The Beer Hunter* (o caçador de cervejas) e é uma das principais referências no assunto.

Muitos especialistas e grupos de referência classificam as cervejas de acordo com o processo de fermentação, ou seja, basicamente em três grupos: as de fermentação de superfície (alta fermentação, ou Ale), as de fermentação de fundo (baixa fermentação, ou Lager) e as de fermentação espontânea (leveduras selvagens, também conhecidas como Lambic quando produzidas na região de Bruxelas, Bélgica).

Essa divisão, porém, é mais prática do que adequada. Os nomes Ale, Lager e Lambic já existiam antes da primeira classificação das cervejas e são usados em várias partes do mundo para se referir ao tipo de fermentação utilizada. Contudo, não oferecem maiores indicações acerca das características dos estilos, quanto a diferenças de cor, aroma e paladar. Por exemplo, muitas cervejas produzidas pelo processo de baixa fermentação (de fundo) têm aparência e sabor de uma tradicional Ale. Da mesma forma, algumas cervejas de alta fermentação (de superfície) têm aparência e sabor de uma Lager clássica.

O processo de fermentação como critério único de classificação tem pouca serventia como referência de estilo. Prova disso é que algumas cervejarias têm experimentado com sucesso utilizar um tipo de fermentação em temperaturas diferentes das tradicionalmente usadas, misturar cepas de leveduras diferentes, maturar a cerveja de maneiras inovadoras etc. Com o avanço do conhecimento e da tecnologia, é possível inventar, criar e inovar de tal maneira que a cada momento pode surgir um novo tipo ou estilo diferente e delicioso de cerveja.

A cerveja permite a criatividade, a inovação e a variedade sem desrespeitar conceitos básicos de tradição e qualidade.

O objetivo de classificar as cervejas em estilos é descrever os parâmetros daquelas que são referência na cultura cervejeira, ajudando o consumidor a escolher entre diferentes rótulos e servindo de guia para jurados e competidores nos concursos cervejeiros. O propósito – deve ficar claro – não é desqualificar aquelas bebidas que não se enquadrem nos estilos existentes.

Uma das classificações mais aceitas mundialmente é a do Beer Judge Certification Program Inc. (BJCP), organização sem fins lucrativos fundada no Colorado (Estados Unidos), em 1985, durante a American

Homebrewers Association Annual Conference, justamente para certificar críticos e avaliadores de cerveja.

Impulsionado pelo grande movimento das microcervejarias e cervejarias caseiras, o BJCP enfrentou o desafio de organizar os critérios de avaliação. Contando com dezenas de mestres cervejeiros e cervejólogos voluntários, desenvolveu um guia de estilos atualmente reconhecido e adotado em quase todo o mundo por várias escolas e *experts*.



Outras referências para a classificação de estilos são a Brewers Association (www.brewersassociation.org), a Rate Beer (www.ratebeer.com) e a Beeradvocate (www.beeradvocate.com).

A classificação aqui apresentada, cuja utilização foi devidamente autorizada pelo BJCP, é uma livre adaptação baseada na versão 2015 do seu Guia de Estilos (BJCP Beer Style Guidelines). Como o próprio nome já diz, ele é um guia e não um manual de especificações. O próprio BJCP reconhece que novos estilos, ingredientes e receitas surgem a todo momento e afirma que no seu guia não estão todos os estilos existentes ou possíveis; portanto, não é uma lista definitiva. Mais detalhes técnicos podem ser encontrados no site www.bjcp.org.

Utilizamos o BJCP como referência, mas fizemos as adaptações necessárias para tornar a descrição dos estilos a mais simples e objetiva possível para os leitores que buscam informações importantes, ainda que sem detalhes técnicos e sem o objetivo de julgar ou analisar cervejas. De acordo com os propósitos desse livro de ser informativo e didático, fizemos algumas reduções em certos casos e complementações em outros, a fim de tornar a identificação fácil e clara.

O Guia de Estilos completo do BJCP inclui cerveja, hidromel e sidra. Tratamos aqui apenas de cerveja, que no guia abrange 121 estilos reunidos em 35 grupos. Desse conteúdo, omitimos os estilos pouco comerciais ou

muito regionais, principalmente aqueles produzidos por cervejeiros caseiros: assim, listamos 111 estilos dentro de 32 grupos. Para um público orientado a concursos de cerveja, recomendamos o Guia de Estilos completo, com mais detalhes técnicos.



Outras observações importantes a fazer sobre o Guia de Estilos do BJCP são:

- É um guia e não uma lista de especificações;
- Foi escrito inicialmente como referência em competições de cervejeiros caseiros;
- Nem todas as cervejas comerciais se encaixam nos seus estilos;
- Não define todos os estilos possíveis;
- Exemplos comerciais mudam a todo momento;
- Ingredientes mudam a todo momento;
- Não é uma “tábua dos dez mandamentos”, com o objetivo de enquadrar a produção ou a qualificação de cervejas, conforme as especificações ali definidas.

Os adjetivos a seguir são usados em vários estilos e rótulos. Sua utilização sinaliza respectivamente:

- Session: versão menos alcoólica e de sabor mais intenso de um determinado estilo ou cerveja;
- Sazonal: cerveja produzida ocasionalmente ou regularmente, mas apenas em determinadas épocas do ano;
- Premium: bebida que utiliza os melhores ingredientes e processos, do ponto de vista da cervejaria;
- Imperial: versão mais extrema de determinada marca ou estilo de cerveja, seja no teor alcoólico, no sabor ou no corpo.

Ao lado do nome de cada grupo e de seus estilos incluímos o código de referência aplicado pelo BJCP. Informamos também os parâmetros de amargor (em International Bitterness Units, IBU), cor (em Standard Reference Method, SRM) e teor alcoólico (álcool por volume, apv) do estilo dentro da curva estatística do conjunto dos exemplos, sem, contudo, pretender torná-los limites obrigatórios.

GRUPO 1 – STANDARD AMERICAN BEER

CERVEJAS AMERICANAS PADRÃO

As Lager são relativamente novas na história da cerveja. Surgiram no final do século XIV, mas só se tornaram populares na primeira metade do século XIX, com o advento das Pilsner e das técnicas mecânicas de refrigeração. De maneira geral, têm menor teor alcoólico que as Ale, são mais gasosas e maltadas, menos amargas (devido ao pouco lúpulo), mais refrescantes e pouco frutadas. No processo de fermentação, o levedo concentra-se no fundo do tanque e precisa de temperaturas mais baixas para sobreviver, agindo mais lentamente do que o levedo das Ale. As Lager permanecem maturando de uma a oito semanas em temperaturas baixas, daí o nome Lager, que significa “guardada”, “armazenada”.

Neste primeiro grupo de estilos, chamado de Cervejas Americanas Padrão, estão reunidos estilos de cerveja americanos leves e suaves,

muitos deles pertencentes à família Lager.

Muitas cervejas autodenominadas Pilsner não se enquadram nesse estilo, mas em estilos deste primeiro grupo ou do grupo das Lager Internacionais (2). As verdadeiras Pilsen (ou Pilsener, Pils, Pilsner, Plzeň, Plzeň) estão no grupo das Lager Tchechas (3), com características bem definidas e próprias dos mercados em que atuam.

AMERICAN LIGHT LAGER (1A)

TEOR ALCOÓLICO: 2,8% a 4,2% apv | AMARGOR: 8 a 12 IBU | COR: 2 a 3 SRM

Este estilo de cerveja foi desenvolvido para agradar ao público mais amplo possível. É uma das versões mais light da bebida, atendendo à demanda cada vez maior por produtos de baixa caloria.

A cervejaria Coors produziu a primeira Light Lager na década de 1940, mas elas só se tornaram populares a partir de 1973, após a cervejaria Miller adquirir a receita. As cervejas deste estilo passaram a ser as mais vendidas nos Estados Unidos na década de 1990.

São cervejas muito claras, de um amarelo-pálido, e têm aroma de malte quase imperceptível. A levedura às vezes fornece um leve aroma frutado. Apresentam altos níveis de carbonatação, o que provoca a sensação de secura e de frescor, e espuma branca, mas pouco persistente. A sensação gustativa é crocante e seca, com toques adocicados e discretíssimo amargor do lúpulo. O uso de muito adjunto como arroz ou milho – que às vezes supera 40% – explica sua leveza e refrescância, que pode, em alguns casos, parecer “aguada”.

Brasileiras: Santa Cerva, Colônia Pilsen, Donna’s Beer.

Importadas: Bud Light, Coors Light, Keystone Light, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light.

AMERICAN LAGER (1B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,2% a 5,3% apv | AMARGOR: 8 a 18 IBU | COR: 2 a 4 SRM

Estas cervejas são inspiradas nas verdadeiras Czech Premium Pale Lager (3B), que surgiram em meados do século XIX.

Depois da Lei Seca nos Estados Unidos, os fabricantes tiveram que se adaptar à falta de matéria-prima, substituindo uma parte do malte de cevada por outros cereais e reduzindo a quantidade de lúpulo. Como a escassez perdurou até o fim da Segunda Guerra Mundial, essas cervejas tornaram-se padrão e referência nos Estados Unidos, domesticando o paladar local.

Impulsionadas por fortes campanhas publicitárias, as bebidas deste estilo tornaram-se as cervejas de consumo de massa em todo o mundo. Refrescantes, de cor amarelo-clara, neutras no sabor, são transparentes e límpidas, com espuma clara pouco persistente e aroma discreto.

Em relação às American Light Lager (1A), têm um pouco mais de lúpulo, mais corpo, mais sabor e são mais alcoólicas. Comparadas às do grupo das Lager Internacionais (2), as cervejas deste estilo têm menos amargor e sabor.

De todos os estilos, este é o mais popular, seguido da International Pale Lager (2A), e representa a maior parte das vendas no mundo. Muitas vezes, são denominadas Pilsen, apesar de não terem suas características.

Brasileiras: Antarctica Pilsen, Skol, Brahma Chopp, Bohemia Pilsen, Polar Export, Cintra, Dado Bier Lager, Schin, Primus, Glacial, Devassa Bem Loura, Itaipava, Crystal, Lokal Bier, Bavaria Pilsen, Kaiser, Sol, Summer Draft, Cerpa Pilsen, Colônia Extra Lager, Belco Pilsen, Tauber, Malta Pilsen, Burgman Lager, Malta Golden, Frevo, Conti Bier, Fass, Bella, Bauhaus, Bamberg Pilsen, Opa Pilsen, Original, Província Premium.

Importadas: Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium Lager, Miller High Life, Pabst Blue Ribbon, Special Export.

CREAM ALE (1C)

TEOR ALCOÓLICO: 4,2 a 5,6% apv | AMARGOR: 8 a 20 IBU | COR: 2,5 a 5 SRM

Alguns cervejeiros americanos, tradicionalmente fabricantes de Ale, tiveram a ideia de fazer uma versão mais carbonatada para competir com as American Lager (1B). A partir de uma American Pale Ale (18B), acrescentaram levedura Lager e adjuntos tais como arroz e milho, para dar leveza à bebida. Assim, conseguiram uma cerveja equilibrada, sem predomínio do malte nem do lúpulo no sabor. Cervejas deste estilo são claras, com boa carbonatação (daí a palavra Cream) e aroma levemente adocicado.

Brasileiras: Mutante Cream Ale, Urbana Cabra Macho, Lund Cream Ale.

Importadas: Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Little Kings Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Old Style, Sleeman Cream Ale.

AMERICAN WHEAT BEER (1D)

TEOR ALCOÓLICO: 4 a 5,5% apv | AMARGOR: 15 a 30 IBU | COR: 3 a 6 SRM

Diferentemente das cervejas de trigo alemãs, cujo aroma lembra banana ou cravo, as deste estilo apresentam leve aroma frutado ou floral.

Originado nas cervejarias artesanais americanas, é uma adaptação do estilo Weissbier alemão (10A), que usa uma levedura própria e mais lúpulo. Foi amplamente popularizado pelos irmãos Widmer (Widmer Brothers Brewery), em meados da década de 1980.

São cervejas refrescantes, bem carbonatadas, com forte sabor de trigo, pão, massa ou grãos. Podem ter um dulçor maltado moderado e final bastante seco. Nas versões mais fortes, a sensação alcoólica é perceptível.

Comparadas às Weissbier alemãs (10A), as americanas têm um caráter mais lupulado e menos levedado, e nunca com as características de banana e cravo. Geralmente têm a mesma gama de equilíbrio de uma Blonde Ale (18A), mas com um caráter de malte de trigo como sabor primário.

Brasileiras: Bodebrown Hop Weiss, Invicta Greenie, Noi Tramonto, Cevada Pura Trigo, Mistura Clássica Matilda, Backer Exterminador.

Importadas: Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen.

GRUPO 2 – INTERNATIONAL LAGER

LAGER INTERNACIONAIS

Neste grupo estão as cervejas Lager Premium produzidas para o mercado de massa na maioria dos países. São três estilos com pequenas diferenças entre eles, todos de mesmo teor alcoólico: um claro (Pale), outro âmbar (Amber) e um terceiro escuro (Dark). São variações do estilo American Lager (1B), com alterações no malte e na cor, trazendo sabores com grande apelo para a maioria dos paladares. O termo “internacional” não significa que estas cervejas sejam rotuladas com ele, mas que são um grupo de estilos com características semelhantes, produzidos em todo o mundo.

INTERNATIONAL PALE LAGER (2A)

TEOR ALCOÓLICO: 4,6 a 6% apv | AMARGOR: 18 a 25 IBU | COR: 2 a 6 SRM

Este estilo foi primeiramente desenvolvido nos Estados Unidos como uma versão mais encorpada de uma American Lager (1B). Em outros países, elas entraram no mercado como uma versão das originais Czech Premium Pale Lager (3B), geralmente atenuadas (boa transformação dos açúcares em álcool e gás carbônico na fermentação), mais secas e menos amargas. São o carro-chefe das grandes cervejarias do mundo, acompanhadas por intensas campanhas publicitárias.

Muitas cervejarias classificam seus produtos deste estilo como “premium” para atender a um mercado fiel às Lager; porém, mais exigente quanto a aroma, corpo e qualidade. Como estratégia de *marketing*, tentam diferenciar esses produtos utilizando também outros adjetivos, tais como “especial” e “extra”, e embalagens especiais (garrafas verdes, por exemplo). Muitas são denominadas Pilsen, Pilsener ou Pilsner. Algumas são puro malte, mas a maioria usa arroz, milho e/ou açúcar como adjuntos.

São cervejas claras, suaves, sem sabores fortes, tipicamente bem equilibradas e altamente carbonatadas. São mais amargas e refrescantes que as American Lager (1B), mas menos lupuladas que as German Pils (5D). Têm menos corpo e sabor de malte e de lúpulo que uma Czech

Premium Pale Lager (3B). Servidas geladas, são leves, refrescantes e com alta drinkability.

Brasileiras: Heineken, Brahma Extra Lager, Serramalte, Bavaria Premium, Eisenbahn Pilsen, Baden Baden Cristal, Itaipava Premium, Crystal Premium, Adriática, Petra Aurum, Black Princess Gold, Amazon Forest Pilsen, Saint Bier Pilsen, Cerpa Export, Therezópolis Gold, Cidade Imperial Pilsen, Paulistania Lager Premium, Burgman Casa Nova, Opa Merecida.

Importadas: Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Session Premium Lager, Red Stripe, Singha.

INTERNATIONAL AMBER LAGER (2B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,6 a 6% apv | AMARGOR: 8 a 25 IBU | COR: 7 a 14 SRM

Neste estilo enquadram-se cervejas maltadas de cor âmbar-dourada a cobre-avermelhada, espuma branca ou marfim com baixa persistência. Têm aroma de caramelo ou tostado com caráter condimentado, floral ou herbal. O aroma de lúpulo pode variar de baixo a nenhum, com um leve caráter floral ou picante.

São normalmente muito atenuadas (transformação dos açúcares em álcool e gás carbônico na fermentação), muitas vezes com emprego de adjuntos. Com alta drinkability, o final é moderadamente seco com sabor maltado moderado. O corpo é de leve a médio, com média a alta carbonatação, e alguns rótulos podem ser cremosos. Pode ser visto como uma versão mais escura da International Pale Lager (2A), mas mais clara que a International Dark Lager (2C).

Brasileiras: Paulistânia Vermelha, Capitão Senra, Brahma Extra Red Lager, Mutante Amber Lager, Petra Stark Bier, Tupiniquim Amber Lager, Bohemia Imperial, Dado Bier American Amber Lager, Noi Bionda Oro, Fürst Lencastre, Bier Hoff Premium.

Importadas: Brooklyn Lager, Capital Winter Skål, Dos Equis Amber, Schell's Oktoberfest, Yuengling Lager.

INTERNATIONAL DARK LAGER (2C)

TEOR ALCOÓLICO: 4,2 a 6% apv | AMARGOR: 8 a 20 IBU | COR: 14 a 22 SRM

Este é o estilo mais escuro do grupo. Geralmente compartilha o portfólio com uma International Pale Lager (2A) e uma International Amber Lager (2B) da mesma cervejaria, completando a trinca de estilos do grupo.

Algumas marcas utilizam adjuntos, tais como milho ou arroz, que tornam as cervejas desse estilo mais secas, e/ou corante caramelo, que as torna mais escuras. Como resultado, temos cervejas de aroma mais adocicado, mais encorpadas e com sabor mais intenso que as do estilo International Pale Lager (2A).

Têm baixo ou nenhum aroma de malte, mas podem apresentar uma leve nota de milho. O aroma de lúpulo pode variar de ausente a suave, com uma presença condimentada ou floral. A cor varia de âmbar-profundo a marrom-escuro, translúcida, brilhante e com reflexos vermelho-rubi. A espuma vai do bege ao marrom-claro e pode não perdurar.

O dulçor de malte é de baixo a médio, com aromas de malte caramelo e/ou tostado de médio-baixo a nenhum (pode incluir notas de café, melaço ou de cacau). O sabor de lúpulo varia de nenhum a baixo e é tipicamente floral, condimentado ou herbal. O balanço é levemente maltado, e o final moderadamente fresco. Essas cervejas são pouco encorpadas e bastante carbonatadas, embora a espuma não seja persistente.

Brasileiras: Bohemia Escura, Black Princess 1882, Coruja Noctua Dark.

Importadas: Baltika #4 Original, Devils Backbone Old Virginia Dark, Dixie Blackened Voodoo, Saint Pauli Girl Dark, San Miguel Dark, Session Black Dark Lager, Shiner Bock.

GRUPO 3 – CZECH LAGER LAGER TCHECAS

A República Tcheca possui uma grande tradição cervejeira, que vai muito além da Pilsen. Neste grupo estão quatro estilos, todos Lager, que

são os mais comuns originários daquela região.

As Lager alemãs e outras ocidentais são quase sempre completamente atenuadas (transformação dos açúcares em álcool e gás carbônico na fermentação), enquanto as Lager tchecas podem apresentar uma pequena quantidade de extrato fermentado residual. Isso contribui para o corpo da bebida e para um perfil de sabor mais rico e mais complexo do que o de cervejas equivalentes.

CZECH PALE LAGER (3A)

TEOR ALCOÓLICO: 3 a 4,1% apv | AMARGOR: 20 a 35 IBU | COR: 3 a 6 SRM

As cervejas deste estilo são Lager claras, de corpo leve, ricas, refrescantes, lupuladas e amargas. Têm sabores semelhantes aos das versões mais fortes da Czech Premium Pale Lager (3B), ainda que com menos intensidade, menos álcool e menos corpo. São cervejas leves, saborosas, refrescantes e de carbonatação moderada, sem exageros.

O sabor remete a pão combinado com um leve ou moderado aroma e amargor de lúpulo condimentado ou herbal. O equilíbrio entre os maltes e lúpulos pode variar. A cor varia do dourado-claro ao dourado-escuro e brilhante, com espuma branca, cremosa e de longa duração.

Brasileira: Schornstein Pilsen.

Importadas: Březňák Světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Pivovar Kout na Šumavě Koutská 10°, Únětické pivo 10°.

CZECH PREMIUM PALE LAGER (3B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,2% a 5,8% apv | AMARGOR: 30 a 45 IBU | COR: 3,5 a 6 SRM

Este é o estilo da famosa Pilsen, cujo nome deriva da cidade de Plzeň, na região da Boêmia, onde foi produzida pela primeira vez, em 1842. Rapidamente, tornou-se o tipo mais produzido, imitado e consumido no mundo inteiro. A cerveja original ainda é fabricada e comercializada com

o nome de Pilsner Urquell – “urquell” significa “fonte”, “origem” em alemão.

É um estilo rico em aroma, refrescante e com acentuado sabor de malte em equilíbrio com o amargor do lúpulo, inclusive no retrogosto. Sua cor varia do amarelo-palha ao dourado profundo, e é sempre cristalina. Tem espuma branca, densa, cremosa e duradoura, corpo médio, e amargor proeminente e não agressivo, que logo desaparece.

As cervejas deste estilo têm mais cor, presença de malte e corpo do que uma German Pils (5D). É mais forte do que uma Czech Pale Lager (3A) tanto no teor alcoólico quanto no amargor.

Brasileiras: Wäls Bohemian Pilsner, Bamberg Camila Camila, Backer Bohemian Pilsen, Madalena Bohemian Pilsner, Urbana Sshh!, Falke Diamantina, Leopoldina Pilsen Extra, Bier Hoff Pilsner.

Importadas: Bernard Sváteční ležák, Gambrinus Premium, Kout na Šumavě Koutská 12°, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11°, Primátor Premium, Únětická 12°.

CZECH AMBER LAGER (3C)

TEOR ALCOÓLICO: 4,4% a 5,8% apv | AMARGOR: 20 a 35 IBU | COR: 10 a 16 SRM

Estas cervejas têm como característica o malte tcheco mais escuro, com uma presença de lúpulo que pode variar de baixa a alta. Os sabores de malte podem variar um pouco, de pão e biscoito suave a doce e algo de caramelo, equilibrados com o amargor do lúpulo moderadamente condimentado, que proporcionam um final seco e relativamente doce. Sua cor vai do âmbar-escuro ao acobreado. É brilhante, com espuma esbranquiçada volumosa e persistente.

As cervejas deste estilo assemelham-se às Vienna Lager (7A), mas com uma carga de lúpulo nobre alemão, e também às Best Bitter (11B), mas com um caráter definitivamente mais rico e profundo de caramelo. As versões das grandes cervejarias são geralmente semelhantes às Czech Premium Pale Lager (3B), com um pouco mais de sabores de malte escuro e menos de lúpulo.

Importadas: Bernard Jantarový ležák, Pivovar Vysoký Chlumec Démon, Primátor polotmavý 13°, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák 13°.

CZECH DARK LAGER (3D)

TEOR ALCOÓLICO: 4,4% a 5,8% apv | AMARGOR: 18 a 34 IBU | COR: 14 a 35 SRM

Este estilo é típico de Praga, onde se pode degustá-lo no bar U Fleků, fundado em 1499. É um estilo rico, escuro e maltado, com um caráter tostado que pode variar de ausente a muito proeminente. O aroma de malte profundo e às vezes doce oferece variações como casca de pão, tostado, nozes, refrigerante de cola, frutas escuras e caramelo. O sabor é complexo, dominando o maltado com níveis variáveis de lúpulo. A cor vai de cobre-escuro (granada) a quase preto, muitas vezes com reflexos avermelhados ou marrons observados nas extremidades do copo. Tem transparência de limpa a brilhante e espuma volumosa e persistente, de cor marfim a bronze.

Este estilo enquadra-se entre uma Munich Dunkel (8A) e uma Schwarzbier (8B), mas normalmente é mais rico em malte e lúpulo (no aroma e/ou amargor).

Importadas: Bohemian Brewery Cherny Bock 4%, Budweiser Budvar B:Dark tmavý ležák, Devils Backbone Morana, Kout na Šumavě Koutský tmavý speciál 14°, Notch Černé Pivo, Pivovar Březnice Herold, U Fleků Flekovský tmavý 13° ležák.

GRUPO 4 – PALE MALTY EUROPEAN LAGER

LAGER EUROPEIAS MALTADAS E CLARAS

Neste grupo estão as Lager alemãs mais maltadas e claras, mas bem atenuadas (transformação dos açúcares em álcool e gás carbônico na fermentação), como a maioria das cervejas alemãs.

MUNICH HELLES (4A)

TEOR ALCOÓLICO: 4,7% a 5,4% apv | AMARGOR: 16 a 22 IBU | COR: 3 a 5 SRM

Este estilo de cerveja foi criado em 1894, por Gabriel Sedlmayr (1850-1931), na Cervejaria Spaten, de Munique, especialmente para competir com as emergentes Pilsen, da Boêmia. Atualmente é o estilo mais popular no sul da Alemanha.

São cervejas com sabor predominantemente maltado, de cor clara, e levemente amargas devido à presença do lúpulo, que busca o equilíbrio com o malte. De corpo e carbonatação médios, produzem espuma branca e cremosa, deixando um retrogosto agradável de malte.

É similar no balanço de maltes e no amargor à Munich Dunkel (8A) (escura), ainda que com menos dulçor maltado. Tem mais corpo e presença de malte que as German Pils (5D), mas menos sabor de lúpulo que estas.

Brasileiras: Bamberg Helles, Abadessa Helles, Tupiniquim Helles, Cidade Imperial Helles, Bodebrown Munich Helles, Mutante Helles, Bamberg Raimundos, Colombina Lager, Opera Carmen.

Importadas: Augustiner Lagerbier Hell, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Weihenstephaner Original.

FESTBIER (4B)

TEOR ALCOÓLICO: 5,8% a 6,3% apv | AMARGOR: 18 a 25 IBU | COR: 4 a 7 SRM

Este estilo é muito conhecido como a cerveja servida na Oktoberfest desde 1990 e em inúmeras outras festividades alemãs. Por vezes é chamada de Wiesen, como também é conhecida a festa em Munique. Diferem das Märzen (6A), com as quais são muito confundidas, pois estas são mais tostadas e intensas que as Festbier. Antes do predomínio das Festbier, as Märzen eram as cervejas típicas da Oktoberfest.

Em meados da década de 1970, a cervejaria Paulaner criou a primeira versão deste estilo, uma cerveja dourada, leve e com bastante drinkability,

mas ainda assim maltada, como manda a tradição alemã. Desde então, um comitê da cidade de Munique tem a palavra final sobre qualquer alteração na receita.

Pelos regulamentos da Alemanha e da União Europeia, Oktoberfestbier é uma denominação protegida da cerveja deste estilo produzida por grandes cervejarias de Munique para consumo na Oktoberfest. Países fora da União Europeia não estão sujeitos a essas regras, tanto que as cervejarias artesanais americanas comercializam algumas cervejas com o nome Oktoberfest – que não se enquadram neste estilo porque são baseadas no estilo Märzen (6A), sendo mais tostadas e intensas.

As Festbier são cervejas douradas, cristalinas e com espuma branca persistente. O aroma do malte levemente tostado é claramente percebido, com discreta presença floral e herbal do lúpulo. Seus sabores revelam o dulçor do malte e a leveza do lúpulo picante e discreto. É fresca mas não seca, com textura cremosa, carbonatação média e intensidade de álcool quase imperceptível.

Brasileira: Bamberg Die Wiesn.

Importadas: Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Festbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Wiesn, Schönramer Gold, Weißenstephaner Festbier.

HELLES BOCK (4C)

TEOR ALCOÓLICO: 6,3% a 7,4% apv | AMARGOR: 23 a 35 IBU | COR: 6 a 11 SRM

Apesar de ser membro da família Bock, que está no grupo 9, o das Cervejas Europeias Fortes, a Helles Bock apresenta características bem distintas, apesar do sobrenome. É a mais jovem delas, sendo também conhecida como Mai Bock, mas os alemães reservam esse nome para as cervejas produzidas na primavera, para serem bebidas nas festas de maio.

Cervejas deste estilo têm forte aroma de malte, às vezes tostado, e quase nenhum de lúpulo. A cor varia de dourado-forte a âmbar-clara. Sua espuma é branca, cremosa e persistente, e o corpo médio.

O sabor de malte granulado-doce é de intensidade moderada a moderadamente forte. O sabor de lúpulo (condimentado, herbal, floral ou

apimentado picante) vai de moderado a nenhum. É leve; apesar de bem carbonatada, não tem aspereza ou adstringência, ainda que com algum amargor de lúpulo.

Embora tostado, o malte utilizado é pouco ou nada caramelizado. Percebe-se o malte e o álcool de maneira sutil.

Brasileiras: Bamberg Maibaum, Zehn Bier Heller Bock, Urbana Helles Bock, Opa Bock, Gauden Bock.

Importadas: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Capital Maibock, Blind Tiger Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Mahr's Bock.

GRUPO 5 – PALE BITTER EUROPEAN BEER

CERVEJAS EUROPEIAS AMARGAS E CLARAS

São quatro estilos de origem alemã, de cervejas claras e balanço amargo, com caráter lupulado de leve a moderadamente forte, que destaca lúpulos alemães clássicos.

GERMAN LEICHTBIER (5A)

TEOR ALCOÓLICO: 2,4% a 3,6% apv | AMARGOR: 15 a 28 IBU | COR: 2 a 5 SRM

Este estilo foi concebido originalmente como opção para dietas de baixo teor de carboidrato, álcool e calorias. Suas cervejas também são conhecidas como Diat Pils na Alemanha. Pode-se dizer que são precursoras das cervejas tipo Session.

São bem claras, com espuma branca de pouca persistência, de corpo leve, com menos álcool e calorias do que as cervejas comuns. São moderadamente amargas, com aromas notáveis de malte (que lembram biscoito cream cracker) e lúpulo (condimentado, herbal ou floral). Têm final seco com um retrogosto suave de malte e de lúpulo.

Brasileira: Blumenau Alles Pilsen.

Importadas: Beck's Light, Bitburger Light, Mahr's Leicht, Paulaner Münchner Hell Leicht, Paulaner Premium Leicht.

KÖLSCH (5B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,4% a 5,2% apv | AMARGOR: 18 a 30 IBU | COR: 3,5 a 5 SRM

O termo Kölsch é empregado nas cervejas produzidas na cidade de Colônia, Alemanha, desde o século IX. Atualmente refere-se apenas às cervejas louras, como as Czech Premium Pale Lager (3B), leves, secas e suavemente amargas ali produzidas desde o final do século XIX.

A Kölsch Konvention de 1986 regula o uso da palavra “Kölsch”, que só pode ser usada por aproximadamente vinte cervejarias locais que produzem, cada uma, sua versão do estilo.

As cervejas Kölsch são delicadas, de vida curta. São bastante claras e tipicamente filtradas, o que lhes confere um aspecto limpo e brilhante. A espuma branca não é persistente. O aroma revela notas frutadas (maçã, cereja ou pera), produzidas pela fermentação e não pela adição de frutas.

Brasileiras: Eisenbahn Kölsch, Bamberg Kölsch, Tito Goethe, Morada Kölsch, Jambreiro LebensKraft.

Importadas: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Reissdorf Kölsch.

GERMAN HELLES EXPORTBIER (5C)

TEOR ALCOÓLICO: 4,8% a 6% apv | AMARGOR: 20 a 30 IBU | COR: 4 a 7 SRM

As cervejas deste estilo são, algumas vezes, conhecidas como Dortmunder ou Dortmunder Export porque as primeiras cervejas foram desenvolvidas na região industrial de Dortmund em 1870, em resposta às cervejas Pilsen claras. Tornaram-se muito populares após a Segunda Guerra Mundial, mas perderam mercado na década de 1970.

O termo “export” é usado na Alemanha para designar as bebidas com alto teor alcoólico, principalmente para efeitos fiscais. Não é aplicado no sentido de cerveja para exportação e nem é exclusivo deste estilo.

Sua característica principal é o equilíbrio entre malte e lúpulo, ou seja, entre adocicado e amargo. De média carbonatação, produzem espuma branca e consistente e retrogosto amargo. Têm menos fragrância que uma Pilsen, mas são levemente mais fortes, amargas e picantes, devido ao processo exclusivo de maltagem da cevada. Reúnem as qualidades das Munich Helles (4A), de perfil maltado, e das German Pils (5D), de perfil lupulado, de maneira mais acentuada e, em geral, com maior teor alcoólico.

Brasileiras: Abadessa Export, Backer Pilsen Export, Zehn Pilsen Extra, Krug Áustria Export, Urwald Export.

Importadas: DAB Original, Dortmunder Kronen, Dortmunder Union Export, Flensburger Gold, Gordon Biersch Golden Export, Great Lakes Dortmunder Gold.

GERMAN PILS (5D)

TEOR ALCOÓLICO: 4,4% a 5,2% apv | AMARGOR: 22 a 40 IBU | COR: 2 a 5 SRM

Primo do estilo Czech Premium Pale Lager (3B), da República Tcheca, difere dele pelas adaptações às condições das cervejarias alemãs, especialmente à água com alto teor de minerais e às variedades nacionais de lúpulo. Suas cervejas foram originalmente elaboradas na Alemanha no início de 1870. Tornou-se popular após a Segunda Guerra Mundial, quando as cervejarias alemãs investiram em técnicas modernas, enquanto as cervejarias tchecas não o fizeram.

Seu caráter é menos de malte e mais de lúpulo, com espuma branca, cremosa e persistente. Suas cervejas são mais secas, crocantes, claras e leves que as representantes tchecas, e têm um amargor com leve sabor de malte que domina e persiste no retrogosto.

Comparadas às International Pale Lager (2A), as deste estilo têm mais caráter de lúpulo, sabor de malte e amargor. Comparadas às Munich Helles

(4A), têm mais caráter de lúpulo e amargor, com um final mais seco e mais intenso.

Brasileiras: Dado Bier Original, Abadessa Slava, Nacional Y-Îara, Bamberg O Calibre, Falke Bier Pilsen, Landbier Pilsen, Cervogia Pilsen PI|02, Invicta Hellbeirão Pils, Bierbaum German Pilsner, Bohemia Magna Pils, Zehn Pilsen, Gauden Pilsen, Von Borstel St. Deutsch.

Importadas: König Pilsener, Left Hand Polestar Pils, Paulaner Premium Pils, Schönramer Pils, Stoudt Pils, Tröegs Sunshine Pils, Trumer Pils.



GRUPO 6 – AMBER MALTY EUROPEAN LAGER LAGER EUROPEIAS MALTADAS E ÂMBAR

Este grupo reúne as Lager de cor âmbar, de origem alemã, com balanço maltado.

MÄRZEN (6A)

TEOR ALCOÓLICO: 5,8% a 6,3% apv | AMARGOR: 18 a 24 IBU | COR: 8 a 17 SRM

“Märzen” era o termo usado antes de 1840, na Áustria, para as cervejas produzidas na primavera europeia, em março (daí a origem do nome),

sinalizando o fim da temporada cervejeira. Então, essas cervejas eram armazenadas a frio durante o verão para serem consumidas no outono, nas celebrações das Oktoberfest, entre os meses de setembro e outubro.

A Märzen moderna inspirou-se na cerveja desenvolvida pela cervejaria Spaten em 1841, contemporânea ao desenvolvimento da Vienna Lager (7A). Foi servida na Oktoberfest entre 1872 e 1990, quando o festival adotou como padrão o estilo Festbier (4B).

As versões atuais têm aroma suave e elegante de malte tostado. A cor varia do dourado-escuro ao vermelho-âmbar. Têm textura cremosa e espuma densa. Não são muito encorpadas e provocam uma sensação doce de malte no início, com final moderadamente seco.

Apresentam mais profundidade e riqueza de malte, com um corpo mais pesado e um pouco menos de lúpulo que o estilo Festbier (4B).

Brasileiras: Eisenbahn Oktoberfest, Krug Uaiktoberfest, Karavelle Oktoberfest, Cervogia OK|01, Fürst Oktoberfest, Bodebrown Beertrain.

Importadas: Buergerliches Ur-Saalfelder, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Weltenburg Kloster Anno 1050.

RAUCHBIER (6B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,8% a 6% apv | AMARGOR: 20 a 30 IBU | COR: 12 a 22 SRM

“Rauchbier” significa, literalmente, “cerveja esfumaçada” em alemão. Sua origem está ligada à região de Francônia, no norte da Baviera (Alemanha), mas, hoje em dia, as cervejas deste estilo são produzidas principalmente na região de Bamberg (Alemanha), assim como na Escócia, na França e no Alasca.

Parte do malte utilizado na produção deste estilo de cerveja é seco por defumação com madeira de faia, o que confere ao produto final aroma defumado. A intensidade do seu caráter defumado varia muito, produzindo sabores diferentes, que vão do levemente queimado ao tostado que lembra *bacon*. A cor fica no espectro do âmbar-claro ao marrom. Não são cervejas muito alcoólicas nem amargas, mas são bem carbonatadas.

Brasileiras: Bamberg Rauchbier, Abadessa Frankonia Rauchbier, Königs Bier Rauchbier.

Importadas: Kaiserdom Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen, Victory Scarlet Fire Rauchbier.



DUNKLES BOCK (6C)

TEOR ALCOÓLICO: 6,3% a 7,2% apv | AMARGOR: 20 a 27 IBU | COR: 14 a 22 SRM

A origem da palavra “Bock” é incerta. Muitos acreditam ter derivado do nome da cidade de Einbeck, no sul da Saxônia (Alemanha), que foi um grande centro cervejeiro no século XIII. Com o tempo, as pessoas teriam passado a usar o termo “Beck” e, mais tarde, “Bock”, para designar a cerveja ali produzida. O estilo ressurgiu em Munique, a partir do século XVII, quando o nome “Bock” se consolidou.

Outra hipótese é a de que certos povos, procurando o auxílio e a proteção dos deuses, produziam a sua cerveja apenas durante o período correspondente ao signo de Capricórnio, caprino que, em alemão, chama-se Bock. Independentemente da origem, pela semelhança com o nome do animal, muitos rótulos de Bock exibem a imagem de um bode.

As cervejas deste estilo são encorpadas, com carbonatação moderada e álcool levemente perceptível. Têm a cor variando de cobre-clara a marrom, com boa translucidez, e espuma em tom marfim cremosa e persistente. O lúpulo não sobressai, mas equilibra o sabor do malte. Os aromas são predominantemente de malte, refletindo-se no sabor rico e complexo, eventualmente achocolatado, sem ser doce no final.

São mais escuras, com um sabor de malte mais forte e um amargor menos evidente que as Helles Bock (4C). Têm menos álcool e riqueza de malte que as Doppelbock (9A). Têm sabores de malte mais fortes e mais álcool que as Märzen (6A).

Brasileiras: Schornstein Bock, Bamberg Bock, Petra Bock, Hausen Bock, Tupiniquim Bock, Bierbaum Bock, Madalena Bock, Beirland Bock, Urbana Facebook, Baden Baden Bock, Cevada Pura Bock, Bierland Bock, Saint Bier Bock, Therezópolis Rubine.

Importadas: Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Great Lakes Rockefeller Bock, Kneitingen Bock, New Glarus Uff-da Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock.

GRUPO 7 – AMBER BITTER EUROPEAN BEER

CERVEJAS EUROPEIAS AMARGAS E ÂMBAR

Neste grupo estão reunidos dois estilos bastante tradicionais, originados fora da região da Baviera, e que têm entre si muito em comum.

A cor destas cervejas é mais escura que a das Pilsen e mais clara que a das Dark Lager, com balanço equilibrado ou levemente amargo.

VIENNA LAGER (7A)

TEOR ALCOÓLICO: 4,7% a 5,5% apv | AMARGOR: 18 a 30 IBU | COR: 9 a 15 SRM

Utilizando um método diferenciado de maltear os grãos, a primeira cerveja deste estilo foi desenvolvida em Viena (Áustria), em meados de 1840, por Anton Dreher (1810-1863). Apesar de praticamente extinta nessa região, é popular em muitos outros países, como o México. O estilo foi levado para lá no século XIX pelo cervejeiro Santiago Graf.

São cervejas de corpo médio, similares ao das Festbier (4B) ou Märzen (6A), embora menos intensas. A presença elegante e adocicada do malte é equilibrada pelo amargor do lúpulo, que confere um final seco, harmônico e balanceado. A cor varia do vermelho-claro ao cobre, são sempre claras e brilhantes, de carbonatação moderada, mas espuma persistente.

Brasileiras: Eisenbahn 5, Bierland Vienna, Urbana Pimp My Mozart, Saint Bier Vienna, Bohemia Aura, Lohn Bier Viena, Júpiter Lager, Bierbaum Vienna, Backer Capitão Senra, Morada Double Vienna.

Importadas: Cuauhtémoc Noche Buena, Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Danish-style Red Lager, Heavy Seas Cutlass Amber Lager, Schell's Firebrick.

ALTBIER (7B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,3% a 5,5% apv | AMARGOR: 25 a 50 IBU | COR: 11 a 17 SRM

“Alt”, em alemão, significa “antiga”, no sentido de tradicional, uma referência ao antigo processo de produção. Apesar de usar levedura Ale, é armazenada durante um bom período a baixas temperaturas, como as Lager. Tem aroma complexo, rico de malte e de lúpulo.

Este estilo de cerveja está associado à cidade alemã de Düsseldorf, onde se encontram muitos dos exemplos clássicos, nos brewpubs e

restaurantes da parte antiga da cidade chamada Altstadt (“cidade velha”). Zum Uerige, uma cervejaria e bar que remonta a 1862, oferece um dos melhores exemplares do estilo.

São cervejas bem balanceadas, cuja cor vai do âmbar-claro ao cobre. O colarinho é cremoso e persistente. O sabor é duradouro, maltado, seco e agri-doce, refletindo o amargor do lúpulo e a complexidade do malte. Promove agradável sensação na boca e apresenta boa carbonatação.

Brasileiras: Bamberg Alt, Eisenbahn Altbier, Urbana Ctrl Alt Beer, Abadessa Schumacher, Krug Skank Altbier.

Importadas: Bolten Alt, Diebels Alt, Füchschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier.

KELLERBIER (7C)

TEOR ALCOÓLICO: 4,7% a 5,4% apv | AMARGOR: 20 a 40 IBU | COR: 3 a 17 SRM

O nome significa literalmente “cerveja de taberna”, ou seja, cervejas maturadas em grutas ou porões sob a cervejaria, acondicionadas a baixas temperaturas (em uma câmara fria, por exemplo) e servidas diretamente no balcão. Hoje, com técnicas modernas de armazenamento e refrigeração, alguns bares-cervejarias usam o termo com fins de *marketing* para fazer suas cervejas parecerem especiais.

Para muitos, a Kellerbier é mais uma forma de serviço que um estilo de cerveja. Como técnica de serviço é ainda praticada em algumas regiões com as cervejas locais, independentemente do estilo, embora seja muito mais comum em torno da área de Munique ou na região da Francônia (Alemanha).

As cervejas servidas nos bares-cervejarias de Munique e Francônia (Alemanha) e chamadas de Kellerbier possuem características e personalidade próprias a ponto de se distinguirem de outros estilos. São versões jovens de estilos tradicionais alemães, não filtradas, não pasteurizadas e tradicionalmente servidas diretamente a partir de recipientes acondicionados em baixas temperaturas.

As Kellerbier são cervejas servidas frescas, aos litros, com a forma do serviço sendo uma parte importante do estilo. Há duas versões:

- **Pale Kellerbier:** uma cerveja sazonal, de verão, muito comum, elaborada por muitas das cervejarias da região de Munique e servida nos Biergarten, onde são muito populares. São cervejas jovens, bem frescas, claras e turvas, cremosas, maltadas, mas com caráter de lúpulo amargo, picante e floral. São bem refrescantes e fáceis de beber. Pode-se dizer que é o estilo Munich Helles (4A) mais lupulado;
- **Amber Kellerbier:** é a Kellerbier original, nascida na região da Francônia (Alemanha), muito mais antiga que a Pale Kellerbier. Os melhores exemplares são servidos como chope em vários bares-cervejarias da região. As interpretações variam em cor e balanço, desde versões secas, condimentadas e claras (como a da St. Georgen e a da Löwenbräu), às mais escuras e maltadas (da região da Fränkische Schweiz). Todas permanecem em torno de 5% apv, favorecendo a drinkability.

Brasileiras: Bierbaum Kellerbier, Karavelle Keller, Hausen Keller.

Importadas: em chope no local: Paulaner, Paulaner Brauhaus, Hofbrau, Tegernseer Tal, Greif, Eichhorn, Nederkeller, Hebendanz; engarrafadas : Ayinger Kellerbier, Hacker-Pschorr Munchner Kellerbier Anno 1417, Hofbrau Munchner Sommer Naturtrub, Wolnzacher Hell Naturtrüb, Buttenheimer Kaiserdom Kellerbier, Kulmbacher Monchshof Kellerbier, Leikeim Kellerbier, Löwenbräu Kellerbier, Mahr's Kellerbier, St. Georgen Kellerbier, Tucher Kellerbier Naturtrub.

GRUPO 8 – DARK EUROPEAN LAGER

LAGER EUROPEIAS ESCURAS

As cervejas deste grupo usam levedura Lager e são as mais escuras da escola cervejeira alemã. São estilos bem antigos, de épocas em que os grãos eram secos usando fogo direto, tornando quase impossível conseguir maltes claros. A tecnologia para produzir maltes claros, secando-os sem tostá-los, difundiu-se somente a partir do século XIX.

MUNICH DUNKEL (8A)

TEOR ALCOÓLICO: 4,5% a 5,6% apv | AMARGOR: 18 a 28 IBU | COR: 14 a 28 SRM

Este é um estilo antigo na Alemanha, anterior à Lei da Pureza de 1516, e que reinou absoluto como preferido da região por muitos séculos até o advento das Munich Helles (4A) e das German Pils (5D), já no século XIX. É o estilo que influenciou a grande maioria dos estilos escuros de cerveja conhecidos hoje em dia.

“Dunkel” significa “escuro” em alemão e identifica o estilo clássico da cerveja Lager escura produzida em Munique: maltada, espumante, com leve sabor torrado. Muitos cervejeiros consideram a produção deste estilo uma arte, pela dificuldade de acertar o ponto da torrefação do grão, que na percepção gustativa lembra pão crocante.

O aroma destas cervejas apresenta a doçura natural do malte, com toques de chocolate, caramelo, nozes ou toffee, e não é frutado. A cor vai do cobre intenso ao marrom-escuro. A carbonatação é moderada, e o colarinho cremoso. A grande quantidade de malte utilizada lhes confere um sabor bem maltado, mas não tão intenso quanto o das Dunkles Bock (6C) e não tão torrado quanto o das Schwarzbier (8B). Alguns exemplos deste estilo não são filtrados e passam a sensação de pão líquido.

Brasileiras: Dádiva Munich Dunkel, Providência Dunkel Premium, Bamberg München, Ravache Munich Dunkel, Hausen Dunkel Lager, Cidade Imperial Dunkel, Dama München, Campos do Jordão Dunkel, Bierbaum Dunkel, Abadessa Dunkles Nektar, Therezópolis Ebenholz, Krug Austria Dunkel, Asgard Dunkel Viking, Búzios Manguinhos, Taberna do Vale Bicame Dunkel.

Importadas: Ayinger Altbairisch Dunkel, Chuckanut Dunkel Lager, Ettaler Kloster Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel.

SCHWARZBIER (8B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,4% a 5,4% apv | AMARGOR: 20 a 30 IBU | COR: 17 a 30 SRM

“Schwarzbier” quer dizer “cerveja preta” em alemão, embora sua cor seja menos escura que a das Stout ou Porter. Este estilo está associado à região da Turíngia (Alemanha), sendo bastante apreciado também no Japão. São cervejas bem encorpadas, com aroma de malte torrado, quase achocolatado ou cafeinado, e sabor fortemente maltado, quase doce e, ao mesmo tempo, amargo,

Comparadas às Munich Dunkel (8A), as Schwarzbier são mais secas. Comparadas a outros estilos escuros, como o English Porter (13C) e o Irish Stout (15B), as Schwarzbier são mais leves e refrescantes, com sabor menos torrado e amargo.

Brasileiras: Bamberg Schwarzbier, Eisenbahn Dunkel, Xingu, Falke Bier Ouro Preto, Germânia Escura, Petra Schwarzbier, Dado Bier Royal Black, Noi Nera, Rasen Dunkel, Bier Hoff Nigra.

Importadas: Devils Backbone Schwartz Bier, Einbecker Schwarzbier, Mönchshof Schwarzbier, Nuezeller Original BADEBIER.

GRUPO 9 – STRONG EUROPEAN BEER

CERVEJAS EUROPEIAS FORTES

Esta categoria contém as Lager com os sabores mais fortes e a graduação alcoólica mais alta da Alemanha e da região báltica. Quase todas são escuras, ainda que existam algumas versões mais claras.

DOPPELBOCK (9A)

TEOR ALCOÓLICO: 7% a 10% apv | AMARGOR: 16 a 26 IBU | COR: 6 a 25 SRM

São cervejas de origem bávara (Alemanha), fortes, ricas e muito maltadas. O estilo comporta uma ampla variação de cor, que vai do dourado ao castanho-escuro. As versões mais escuras são mais complexas, com sabores de malte mais pronunciados, enquanto as versões mais claras têm um pouco mais de lúpulo e secura.

“Doppel”, em alemão, significa “dobro”. Enquanto o teor alcoólico da Bock tradicional, a Dunkles Bock (6C), pode variar de 6,3% a 7,2% apv, a Doppelbock pode conter até 10% apv. As Doppelbock são normalmente consumidas nas estações frias, de modo semelhante a um conhaque.

Geralmente os fabricantes dão a elas nomes que terminam em “ator”, seguindo a nomenclatura da primeira Doppelbock, a Salvator, criada pelos monges paulinos no Mosteiro de São Francisco de Paula, na Alemanha, em 1780.

As versões históricas eram menos atenuadas (menor conversão dos açúcares em álcool e gás carbônico) que as versões modernas. Por consequência, os níveis de dulçor eram mais altos, e os de álcool mais baixos (sendo consideradas “pães líquidos” pelos monges). São cervejas mais fortes, ricas e com mais corpo que as Helles Bock (4C) e as Dunkles Bock (6C).

Brasileiras: Bambergerator, Votus nº 003, Baden Baden Celebration, Abadessa Emigrator, Bierbaum 500 Comemorator, Blumenau Hemmer Bock, Bottobier Thor.

Importadas: Andechser Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weißenstephaner Korbinian, Eggenberg Urbock 23°, ECU 28, Plank Bavarian Heller Doppelbock.

EISBOCK (9B)

TEOR ALCOÓLICO: 9% a 14% apv | AMARGOR: 25 a 35 IBU | COR: 18 a 30 SRM

“Eis” em alemão significa “gelo”. Diz a lenda que um aprendiz de mestre cervejeiro esqueceu alguns barris de cerveja Doppelbock fora da cervejaria em um dia muito frio, no ano de 1890. Parte do conteúdo congelou, mas o que restou agradou pelo sabor ainda mais acentuado. Batizado de Eisbock, numa referência à bebida Eiswein (literalmente “vinho congelado”), produzida a partir de uvas congeladas, este estilo de cerveja utiliza alguns tipos de malte que lhe conferem um aroma maltado e ricamente frutado, além de alto teor alcoólico.

Não deve ser entendido como uma Doppelbock (9A) mais alcoólica, até porque existem algumas Doppelbock com maior teor alcoólico do que muitas Eisbock. O que caracteriza a Eisbock é seu processo de congelamento para obter uma bebida mais concentrada. Uma boa Eisbock consegue excelente equilíbrio entre a forte presença de malte e a sensação alcoólica. Sua cor varia do cobre ao marrom-escuro. É bastante encorpada e pouco carbonatada, sem se tornar enjoativa. Nenhum aroma de lúpulo é perceptível.

Importada: Kulmbacher Eisbock.

BALTIC PORTER (9C)

TEOR ALCOÓLICO: 6,5% a 9,5% apv | AMARGOR: 20 a 40 IBU | COR: 17 a 30 SRM

São cervejas tradicionais de países como (Suécia, Finlândia, Estônia, Letônia, Lituânia, Polônia e Rússia, derivadas das English Porter (13C), mas influenciadas pelas Imperial Stout (20B). As Baltic são bem menos amargas, mais claras e com mais álcool. Ao contrário do que ocorria no século XIX, quando utilizavam fermentação de superfície (Ale), hoje são produzidas com leveduras Lager.

A maioria das versões possui conteúdo alcoólico entre 7% e 8,5% apv. As cervejarias dinamarquesas muitas vezes referem-se a elas como Stout, uma referência ao tempo em que a designação porter era usada como um nome genérico para Porter e Stout.

A cor destas cervejas varia do acobreado-escuro, um pouco avermelhado, ao castanho-escuro e opaco (nunca preto). A espuma é espessa, persistente, de cor bronzeada. São límpidas, embora algumas versões mais escuras possam ser opacas. Apresentam um rico dulçor de malte que muitas vezes contém notas de caramelo, toffee, nozes e profundo tostado e/ou licor. O sabor de malte é balanceado pelo expressivo teor alcoólico. Não têm aroma de lúpulo. O amargor do lúpulo apenas compensa a doçura do malte o suficiente para evitar uma cerveja enjoativa. O final é seco por conta do álcool.

Brasileiras: Três Lobos Bravo, Wensky Bier Baltic Porter.

Importadas: Aldaris Porteris, Baltika #6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter.

GRUPO 10 – GERMAN WHEAT BEER

CERVEJAS DE TRIGO ALEMÃS

Este grupo contém as cervejas alemãs de trigo. Em inglês, “wheat” significa “trigo”. Mas as palavras mais usadas para referir-se às cervejas de trigo vêm do alemão: “Weizen”, que significa “trigo”, e “Weiss”, “branco”. Ambos os termos são usados para identificar as cervejas feitas de trigo: Weissbier e Weizenbier.

Uma cerveja de trigo tem que ter, no mínimo, 50% de malte de trigo e o restante de malte de cevada para ser comercializada na Alemanha. Ainda assim, obedientes à tradição da escola alemã, algumas versões chegam a ter até 70% de malte de trigo, complementado, geralmente, com malte Pilsen.

Algumas vezes a cerveja é filtrada e, nesse caso, é chamada de Kristallweizen, por causa da transparência e da cor clara. Porém, se o prefixo Hefe- (em alemão, “fermento”) lhe é adicionado, significa que a cerveja não foi filtrada e, portanto, ainda mantém algum fermento, o que aumenta sua turbidez, já característica devido ao uso do trigo. Nesse caso, é denominada Hefe-Weiss ou Hefe-Weizen.

O estilo Dunkles Weissbier (10B) destaca-se pela cor, enquanto o Weizenbock (10C) é mais encorpado e alcoólico.

WEISSBIER (10A)

TEOR ALCOÓLICO: 4,3% a 5,6% apv | AMARGOR: 8 a 15 IBU | COR: 2 a 6 SRM

A Baviera tem uma tradição centenária na produção da cerveja de trigo, que, durante muito tempo, era reservada apenas à realeza bávara.

A Weihenstephaner, considerada a cervejaria mais antiga ainda em funcionamento, produz cervejas de trigo desde 1040, quando ainda era um

mosteiro beneditino. Atualmente é uma empresa do estado da Baviera, conhecida como Real Cervejaria Estatal da Baviera.

As cervejas Weissbier modernas datam de 1872, quando a cervejaria Schneider começou sua produção. No entanto, as Weissbier claras tornaram-se verdadeiramente populares a partir da década de 1960. É a típica cerveja do verão europeu, considerada “espumante” pelos alemães, que costumam bebê-la no desjejum, especialmente no sul da Alemanha, na região da Baviera.

São cervejas refrescantes, de rápida maturação, um pouco lupuladas, com um caráter único de banana e cravo, provenientes da levedura. Todas são muito claras, bastante carbonatadas, com espuma branca e abundante, e sempre efervescentes, o que provoca uma sensação cremosa na boca.

Geralmente não são filtradas e têm alto teor de proteína de trigo, o que reduz sua cristalinidade, dando-lhes uma aparência opaca. A percepção de dulçor deve-se mais à ausência do amargor do lúpulo do que à presença de açúcar residual. O final é seco.

Neste estilo, é fundamental a regra geral das cervejas: quanto mais jovem, melhor.

Brasileiras: Eisenbahn Weizenbier, Blumenau Vila Weissbier, Bohemia 14-Weiss, Dado Bier Weiss, Abadessa Hildegard von Bingen Weizenbier, Madalena Weiss, Providência Weizen Premium, Falke Estrada Real Weiss, Devassa Sarará, Petra Weiss, Brahma Extra Weiss, Urbana Das Groove, Shornstein Weiss, Bamberg Weizen, Bamberg Sepultura Weizen, Baden Baden Weiss, Cevada Pura Weizen, Leopoldina Weissbier, Saint Bier Weiss, Therezópolis Elfenbein, Tupiniquim Weiss, Noi Bianca, Burgman Fun Weiss, Zehn Weizen, Gauden Weissbier, DasBier Weizen, Rasen Weizen, Fürst Catalina, Bier Hoff Weizen, Dama Weiss, Patrona Weizen, Königs Bier Weizen, Lohn Bier Weiss.

Importadas: Ayinger Bräu Weisse, Hacker-Pschorr Weisse, Paulaner Hefe-Weizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weiherstephaner Hefeweissbier.



DUNKLES WEISSBIER (10B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,3% a 5,6% apv | AMARGOR: 10 a 18 IBU | COR: 14 a 23 SRM

A antiga cerveja bávara costumava ser escura, como a maioria das cervejas até o início do século XIX. A cerveja de trigo clara tornou-se popular em 1960, mas a tradicional cerveja de trigo escura permaneceu sendo a preferida pela maioria das pessoas na região. Atualmente, fora da Alemanha, essas cervejas são conhecidas como Dunkelweizen.

As cervejas deste estilo contêm mais trigo (de 60% a 70% do extrato original) e devem sua coloração mais escura ao malte de cevada torrado que compõe o restante da mistura, que não só escurece a bebida como também lhe confere um acentuado caráter de malte, não encontrado nas cervejas de trigo claras. Podem também conter fermento na garrafa e, nesse caso, são chamadas Dunkel Hefe-Weisse.

São cervejas efervescentes, de marcante aroma de trigo com um toque facilmente perceptível de banana e cravo, provenientes da levedura. Sua cor varia do cobre-claro ao marrom-avermelhado tipo mogno. A presença do sedimento da fermentação lhes dá uma aparência turva, com espuma densa e persistente.

Brasileiras: Karamuru Iara Dunkles Weizen, Opera Isolda.

Importadas: Ayinger Ur-Weisse, Ettaler Weissbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weiherstephaner Hefeweissbier Dunkel.

WEIZENBOCK (10C)

TEOR ALCOÓLICO: 6,5% a 9% apv | AMARGOR: 15 a 30 IBU | COR: 6 a 25 SRM

O mais antigo exemplar deste estilo, a Schneider Aventinus, foi criado em 1907. Ele usa o método tradicional de processar vinhos brancos para que se tornem espumantes – chamado champenoise – para provocar uma segunda fermentação na garrafa.

Existem versões claras e escuras. Assim, o estilo comporta colorações do dourado ao marrom-rubi. É característica marcante a espuma branca a bege-claro (versões claras) ou castanha (versões escuras) muito espessa, cremosa e de longa duração.

A levedura contribui para o aroma típico das Weizen de banana e especiarias (cravo, baunilha), que pode ser de médio-baixo a médio-alto. As versões mais escuras podem ter aromas de frutas escuras (ameixas, uvas, passas). A textura espessa ou cremosa é típica, com um leve aquecimento fornecido pelo teor substancial de álcool.

Grosso modo, é uma versão mais forte da Dunkles Weissbier (10B), mais amarga e com mais álcool. A presença do malte é claramente percebida, embora com um leve sabor de cravo e banana. Algumas Weizenbock passam pela técnica de congelamento das Eisbock (9B) para reforçar seu aroma e teor alcoólico. Nesse caso, são chamadas de Weizeneisbock.

Brasileiras: Eisenbahn Weizenbock, Bamberg Weizenbock Dunkel, Bierbaum Weizenbock, Coruja Alba Weizenbock, Bierbaum Weizenbock, Campos do Jordão Weizenbock.

Importadas: Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schneider Unser Aventinus, Weiherstephaner Vitus, Plank Bavarian Heller Weizenbock.

GRUPO 11 – BRITISH BITTER

CERVEJAS BRITÂNICAS AMARGAS

A família das Cervejas Britânicas Amargas surgiu das antigas Ale claras inglesas (English Pale Ale) em barril, no final do século XIX. Tradicionalmente são servidas mais frescas, com baixa pressão (por gravidade ou bomba manual) e em temperatura ambiente, sem refrigeração artificial (no caso das Real Ale). Na maioria, as versões produzidas no Reino Unido para exportação (em garrafa ou em barril) são mais alcoólicas e carbonatadas do que as versões Cask, tipicamente servidas nos pubs ingleses.

Existem muitas variações regionais das Bitter, que vão desde as mais escuras e doces, quase sem espuma, às mais claras, lupuladas e com espuma abundante.

ORDINARY BITTER (11A)

TEOR ALCOÓLICO: 3,2% a 3,8% apv | AMARGOR: 25 a 35 IBU | COR: 8 a 14 SRM

Tradicionalmente conhecidas pelos consumidores britânicos como Bitter, as cervejas deste estilo são denominadas Ordinary Bitter (bitter comum) pelos fabricantes para distingui-las das outras Bitter da mesma família: Best Bitter (melhor bitter) e Strong Bitter (bitter forte), descritas a seguir.

Os melhores exemplares têm aroma de malte caramelado e leve toque de frutas, com discreta presença de lúpulo floral ou terroso. As cores variam do amarelo-claro ao cobre, com pouca espuma. No sabor, o lúpulo é fundamental neste estilo, conferindo-lhe o amargor acentuado característico e um final seco.

A combinação de baixa carbonatação e baixo teor alcoólico dá a esta cerveja alta drinkability.

Brasileiras: Urbana Refrescadô de Safadeza, Burgman SID.

Importadas: Adnams Southwold Bitter, Brains Bitter, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter, Young's Bitter.

BEST BITTER (11B)

TEOR ALCOÓLICO: 3,8% a 4,6% apv | AMARGOR: 8 a 16 IBU | COR: 25 a 40 SRM

As cervejas deste estilo são mais maltadas e fortes que as Ordinary Bitter ([11A](#)), mas não chegam a um alto teor alcoólico.

Há presença marcante de lúpulo de amargor, que a caracteriza como uma cerveja Session, cheia de sabor, refrescante e com relativamente baixo teor alcoólico. Alguns exemplares comerciais podem tender para o sabor maltado, mas sem obscurecer a sensação geral de amargor. A baixa carbonatação produz pouca espuma. A alta drinkability é parâmetro crítico para o estilo.

Brasileira: Fürst Six Loxley.

Importadas: Adnams SSB, Coniston Bluebird Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Shepherd Neame Master Brew Kentish Ale, Timothy Taylor Landlord, Young's Special.



STRONG BITTER (11C)

TEOR ALCOÓLICO: 4,6% a 6,2% apv | AMARGOR: 30 a 50 IBU | COR: 8 a 18 SRM

Em comparação com os dois estilos anteriores, as Strong Bitter são, em geral, mais encorpadas, amargas e alcoólicas. A cor não muda muito em relação aos outros dois estilos do grupo, mas o sabor é bastante acentuado pelo malte e pelo lúpulo, o que, combinado com o teor alcoólico superior, a torna uma bebida com drinkability muito sensível, ainda que crítica no estilo.

Os aromas característicos são de malte caramelado e de lúpulo (florais e terrosos). A espuma varia de branca a bege-clara, de baixa a moderada formação. O aroma de malte geralmente é de leve tostado, remetendo a pão, nozes e biscoito.

A denominação ESB (Extra Special Bitter) é usada na Inglaterra exclusivamente pela Fuller's Brewery, cujo produto é o mais maltado do estilo. Nos Estados Unidos, a denominação ESB tem sido usada para descrever uma cerveja deste grupo, maltada, amarga e avermelhada, sendo um tipo popular de cerveja artesanal.

Brasileiras: Baden Baden 1999, Bruge Bitter Ale, Dama ESB, Wäls Duke'n'Duke Jazzy Pale Ale, Küd Ruby Tuesday, Urbana Sporro, Capa Preta English Pale Ale, Krug Sarcasmo, Bamberg ESB, Tupiniquim Pale Ale, Lohan Pale Ale.

Importadas: Bass Ale, Highland Orkney Blast, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Shepherd Neame Spitfire, West Berkshire Dr. Hexter's Healer, Whitbread Pale Ale, Young's Ram Rod.

GRUPO 12 – PALE COMMONWEALTH BEER

CERVEJAS CLARAS DA COMMONWEALTH

Este grupo inclui cervejas originárias de países do antigo Império Britânico, hoje reunidos na Comunidade das Nações (Commonwealth of Nations). Assim, são países de alguma forma ligados à escola cervejeira britânica, como Austrália, Índia e Canadá. Ao reunir esses estilos de cerveja em um grupo independente, destacam-se suas características próprias, distintas dos outros estilos.

BRITISH GOLDEN ALE (12A)

TEOR ALCOÓLICO: 3,8% a 5% apv | AMARGOR: 20 a 45 IBU | COR: 2 a 6 SRM

A Hopback Summer Lightning, produzida pela primeira vez em 1986, é considerada por muitos como a que iniciou o estilo. Nele reúnem-se as cervejas mais lupuladas. Sua temperatura de serviço é mais baixa que a das Cervejas Britânicas Amargas tradicionais, do [grupo 11](#), justamente para serem refrescantes no verão.

As primeiras cervejas do estilo usaram lúpulo inglês; entretanto, cada vez mais utilizam-se lúpulos americanos com aromas cítricos. Também são chamadas Golden Bitter, Summer Ale ou British Blonde Ale. Podem ser encontradas em barril de madeira ou de inox e em garrafa.

Sensorialmente se assemelham às American Pale Ale ([18B](#)), embora geralmente com teor alcoólico inferior e com características dos ingredientes ingleses. Têm pouco ou nenhum caramelo em comparação com o [grupo 11](#), das Cervejas Britânicas Amargas. São secas, mas com pouco caráter de malte para sustentar os lúpulos, tendo um balanço mais amargo.

São cervejas claras, lupuladas, de intensidade moderadamente forte. A drinkability e a refrescância são parâmetros críticos do estilo.

Brasileiras: Kúd God Save the Queen, Bierland English Pale Ale.

Importadas: Crouch Vale Brewers Gold, Fuller's Discovery, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Kelham Island Pale Rider, Morland Old Golden Hen, Oakham JHB.

AUSTRALIAN SPARKLING ALE (12B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,5% a 6% apv | AMARGOR: 20 a 35 IBU | COR: 4 a 7 SRM

Nas colônias do antigo Império Britânico, várias cervejas foram criadas para competir com as Pale Ale importadas de cervejarias britânicas, como a Bass e a Wm. Younger's Monk. Com isso, um dos estilos que surgiram foi a Australian Sparkling Ale. Muitas cervejas deste estilo e de outros fabricados nas colônias no início do século XX eram rotuladas de Ale, mas na verdade eram Lager com características semelhantes às Ale inglesas. Atualmente, a Coopers Brewery de Adelaide, Austrália do Sul, é a única das produtoras tradicionais que ainda fabrica o estilo Sparkling Ale, desde 1862.

É um estilo de cervejas naturalmente gasosas, principalmente o chope, para serem apreciadas frescas. São semelhantes às Ordinary Bitter (11A), embora muito mais gaseificadas, com menos aroma de caramelo e de lúpulo e exibindo a assinatura de leveduras e lúpulos australianos.

As cores variam de amarelo-profunda a âmbar-clara, ainda que a maioria seja dourado-média. A formação de espuma é alta, branca e persistente. Tem aroma bastante suave, limpo, com equilíbrio entre ésteres, lúpulo, malte e fermento, todos moderadamente baixos em intensidade e balanceados. Ésteres são frequentemente de pera e maçã. Os lúpulos são terrosos e herbais, e podem apresentar características ferruginosas.

O aroma do malte é de grãos e pães, com amargor médio dos lúpulos, que proporciona um final seco, com persistente amargor. Tem boa drinkability, adequada ao clima tropical.

Brasileira: Tupiniquim Enigma.

Importadas: Coopers Original Pale Ale, Coopers Sparkling Ale.

ENGLISH IPA (INDIA PALE ALE) (12C)

TEOR ALCOÓLICO: 5% a 7,5% apv | AMARGOR: 40 a 60 IBU | COR: 6 a 14 SRM

O abastecimento de cerveja durante a ocupação da Índia era um dos desafios dos ingleses. Para que a cerveja resistisse bem à viagem e ao clima tropical indiano, um cervejeiro de nome George Hodgson (Bow Brewery), no século XVIII, aumentou o teor de lúpulo da bebida exportada a fim de atender a esse novo mercado. Assim, criou-se um dos estilos de cerveja mais populares no mundo, batizado de India Pale Ale, muito conhecido como IPA. O estilo quase desapareceu na segunda metade do século XX, mas foi redescoberto pelos cervejeiros artesanais americanos na década de 1980.

Pode-se dizer que uma English IPA é uma versão mais amarga e alcoólica da antiga English Pale Ale. O aroma do lúpulo floral, picante ou cítrico é percebido imediatamente ao servir, o que é sua característica principal. Ainda assim, é menos lupulada que sua versão americana, a

American IPA (21A). Sua cor varia do âmbar-dourado ao cobre-claro e apresenta pouca mas persistente espuma.

O balanço é lupulado, frutado, mas o malte deve ser perceptível, com características de pão, opcionalmente com notas leves de biscoito e tostado (como toffee e/ou caramelo). O final é seco, com o amargor podendo estender-se até o retrogosto, sem ser áspero.

O termo India Pale Ale, por extenso, só pode ser usado quando se refere ao estilo original. Em outras referências usa-se o termo abreviado IPA, já que as variações não têm relação direta com a Índia e nem todas são claras (Pale). Nesses casos, o termo IPA quer expressar que se trata de uma Ale amarga e lupulada, sendo muito disseminado atualmente.

Brasileiras: Roleta Russa IPA, Schornstein IPA, Tupiniquim Anunciação IPA, Dama Bier IPA, Júpiter India Pale Ale, Nacional Mula, Bohemia Japutipa, Devassa Índia, Invicta Conan, Urbana Trocadalho do Carilho, Opa India Pale Ale, Zehn Bier IPA, Falke India Pale Ale, Landbier IPA, Wäls Session Citra, Backer Pele Vermelha, Krug Rancor, Hocus Pocus Event Horizon, F#%*ing IPA, Bier Hoff IPA, Borck IPA, Criolipa.

Importadas: Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's Bengal Lancer IPA, Meantime India Pale Ale, Ridgeway IPA, Thornbridge Jaipur, Summit True Brit IPA, Worthington White Shield.

GRUPO 13 – BROWN BRITISH BEER

CERVEJAS BRITÂNICAS CASTANHAS/MARRONS

Embora os estilos Dark Mild (13A), British Brown Ale (13B) e English Porter (13C) tenham histórias distintas, aqui estão agrupados porque têm sabores e balanços similares, e a ascendência britânica em comum. São cervejas de intensidade baixa a moderada, cor escura e geralmente maltadas.

DARK MILD (13A)

TEOR ALCOÓLICO: 3% a 3,8% apv | AMARGOR: 10 a 25 IBU | COR: 12 a 25 SRM

Desde o século XVI, na Grã-Bretanha, as cervejas mais jovens, frescas e suaves eram chamadas de Mild Ale (literalmente, Ale suave). Era uma forma de distingui-las das cervejas envelhecidas ou mais fortemente temperadas (com gruit ou lúpulo). As Mild modernas têm suas raízes nas regiões mineradoras inglesas do início do século XIX e tornaram-se bastante populares na Inglaterra, especialmente no sul do país, até a década de 1960.

As cervejas deste estilo não são amargas. Ao contrário, são quase doces e utilizam lúpulos aromáticos. Sua cor varia do âmbar ao marrom com tom avermelhado. Têm baixa carbonatação e pouca espuma. Geralmente não são filtradas, e seu sabor resulta da combinação do malte e da levedura utilizados, o que proporciona inúmeras variações de aroma, tais como caramelo, toffee, chocolate, tostado, licoroso, melado e frutado (ameixa e uva-passa).

São pouco encorpadas, bem leves, normalmente com baixo teor alcoólico. São ótimas para se consumir no desjejum. Infelizmente, as Mild Ale são raras atualmente, mesmo na Inglaterra.

Importadas: Banks's Mild, Cain's Dark Mild, Highgate Dark Mild, Brain's Dark, Moorhouse Black Cat, Rudgate Ruby Mild, Theakston Traditional Mild.

BRITISH BROWN ALE (13B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,2% a 5,4% apv | AMARGOR: 20 a 30 IBU | COR: 12 a 22 SRM

As Brown Ale têm uma longa história na Grã-Bretanha, apesar de muitos tipos diferentes de cerveja já terem utilizado esse nome. As versões modernas, engarrafadas, surgiram no século XX, sem correspondência com seus homônimos históricos. Assim, a descrição deste estilo é baseada nessas britânicas modernas, mais fortes, e não nas versões históricas ou mais doces de London Brown Ale.

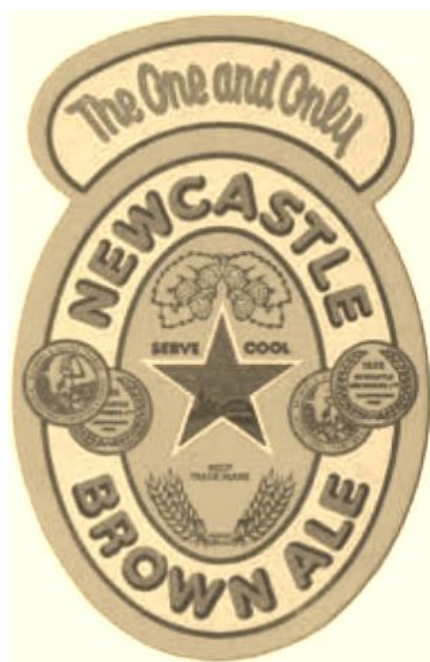
Este estilo foi desenvolvido a partir da Dark Mild (13A), acentuando-se o malte. Algumas versões apresentam mais ésteres frutados, enquanto outras tendem a ser mais secas, com aromas mais de castanha que de caramelo e sem os sabores tostados de uma English Porter (13C). São

cervejas medianamente encorpadas, de cor âmbar-escuro, adequadamente carbonatadas para valorizar os ésteres exalados.

As cervejas deste estilo são mais maltadas que as do [grupo 11](#), das Cervejas Britânicas Amargas, com mais sabores de malte vindos dos grãos escuros. São mais fortes do que as Dark Mild ([13A](#)) e menos tostadas que as English Porter ([13C](#)).

Brasileiras: Votus nº 004, Taberna do Vale Brown Ale.

Importadas: Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Wychwood Hobgoblin, Samuel Smith's Nut Brown Ale.



ENGLISH PORTER (13C)

TEOR ALCOÓLICO: 4% a 5,4% apv | AMARGOR: 18 a 35 IBU | COR: 20 a 30 SRM

As cervejas deste estilo são chamadas simplesmente de Porter na Grã-Bretanha, e surgiram a partir de variações das British Brown Ale ([13B](#)), em Londres, no século XVIII. Este estilo tornou-se muito popular, a ponto de ser líder de exportação a partir de 1800. Perdeu mercado pouco antes da Primeira Guerra Mundial e desapareceu na década de 1950, sendo reintroduzido em meados da década de 1970 com o início da era da cerveja

artesanal. Diz-se que o nome deriva de sua popularidade entre a classe trabalhadora nos portos de Londres. Foi matriz para várias interpretações regionais, entre elas a famosa e bem-sucedida Stout Porter – Irish Stout (15B) –, que gerou enorme descendência.

São cervejas marrons, de moderada intensidade, com caráter torrado e amargo. Podem ter diferentes sabores torrados (sem ser queimados) e, muitas vezes, com um perfil de malte-caramelo-chocolate. O aroma, suave, lembra caramelo, nozes ou chocolate, mas de forma discreta e equilibrado com toques de lúpulo. Embora não chegue a ser opaca, sua translucidez não é total. A espuma é clara, com boa persistência.

Comparadas às American Porter (20A), as English Porter são, geralmente, mais suaves, mais doces e menos alcoólicas. Além disso, as American Porter também têm, muitas vezes, mais caráter de lúpulo que as inglesas.

Brasileiras: Ouropretana Cerveja Amburana, Zehn Bier Porter, Opa Porter.

Importadas: Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter.

GRUPO 14 – SCOTTISH ALE

ALE ESCOCESAS

Os três estilos a seguir têm origem escocesa, perfil semelhante e diferenciam-se pelo teor alcoólico. No século XIX, eles foram apelidados conforme o preço do barril de cerveja, que variava pelo teor alcoólico, em shilling (cujo símbolo era /-), que era a moeda corrente. Dessa forma as mais leves eram chamadas 60/-, as de teor alcoólico moderado eram as 70/- e as mais alcoólicas eram as 80/-. Atualmente esses estilos chamam-se Light, Heavy e Export, respectivamente.

SCOTTISH LIGHT (14A)

TEOR ALCOÓLICO: 2,5% a 3,2% apv | AMARGOR: 10 a 20 IBU | COR: 17 a 22 SRM

Este é o mais leve dos estilos escoceses. Tem aroma quase adocicado devido à caramelização do malte e ao uso mínimo de lúpulo, que entra na receita apenas para equilibrar o malte. Apesar de tostado, o malte não traz aromas defumados.

Tradicionalmente é o estilo escocês mais escuro, variando do âmbar ao cobre-escuro. De cor semelhante à de uma Old Ale (17B), ainda que muito menos intensa. São cervejas moderadamente encorpadas, levemente douradas e com final seco. Geralmente estão disponíveis apenas em chope.

Importada: McEwan's 60.

SCOTTISH HEAVY (14B)

TEOR ALCOÓLICO: 3,2% a 3,9% apv | AMARGOR: 10 a 20 IBU | COR: 13 a 22 SRM

O balanço destas cervejas é maltado, geralmente caramelizado. O acréscimo do lúpulo visa contrabalançar a força do malte e evitar que a cerveja se torne muito doce. Esse perfil torna a bebida levemente encorpada, embora sem alteração na aparência.

O caráter de malte pode variar de seco a tostado e caramelizado, mas nunca queimado nem defumado. As cervejas deste estilo são mais alcoólicas e amargas que as Scottish Light (14A).

Importadas: Broughton Greenmantle Ale, Caledonia Smooth, , Tennent's Special Ale, McEwan's 70, Orkney Raven Ale.

SCOTTISH EXPORT (14C)

TEOR ALCOÓLICO: 3,9% a 6% apv | AMARGOR: 15 a 30 IBU | COR: 13 a 22 SRM

O estilo assemelha-se ao Wee Heavy (17C), também escocês, ainda que as Scottish Export sejam muito mais leves. São cervejas maltadas, geralmente caramelizadas, e, às vezes, amanteigadas no retrogosto. Os

lúpulos aparecem apenas para equilibrar o malte. O caráter de malte pode variar de seco a tostado e caramelizado, mas nunca queimado. É o mais alcoólico e amargo dos três estilos Scottish. São cervejas bem mais encorpadas que as anteriores e trazem um leve toque de malte defumado com turfa.

Brasileira: Morada Gasoline Soul.

Importadas: Belhaven Scottish Ale, Broughton Exciseman's Ale, Orkney Dark Island, Pelican MacPelican's Scottish Style Ale, Weasel Boy Plaid Ferret Scottish Ale.

GRUPO 15 – IRISH BEER

CERVEJAS IRLANDESAS

As cervejas tradicionais da República da Irlanda estão reunidas neste grupo. São três estilos de fermentação alta (Ale), que variam na cor (do âmbar ao preto) e na intensidade (de leve a moderada). As cervejas irlandesas são pouco compreendidas e, frequentemente, mal interpretadas, limitando-se à restrita gama de produtos das grandes cervejarias destinados à exportação. Cada estilo neste grupo comporta uma variedade mais ampla do que comumente se acredita.

IRISH RED ALE (15A)

TEOR ALCOÓLICO: 3,8% a 5% apv | AMARGOR: 18 a 28 IBU | COR: 9 a 14 SRM

Embora a Irlanda tenha uma longa tradição cervejeira, o estilo moderno Irish Red Ale é essencialmente uma adaptação ou interpretação das Bitter inglesas. Ele usa menos lúpulo e malte pouco tostado, apenas para adicionar cor e secura. Redescoberto recentemente como um estilo de cerveja artesanal na Irlanda, passou a fazer parte do portfólio da maioria das cervejarias irlandesas, assim como a Irish Stout (15B).

São cervejas fáceis de beber, bastante maltadas, com um leve toque amanteigado e de toffee. Geralmente usam um pouco de malte torrado,

que lhes confere cor cobre-avermelhada e aroma levemente tostado. Embora produzam espumas cremosas e claras, as cervejas deste estilo são pouco encorpadas e têm um toque de secura no final. O lúpulo é pouco ou até ausente. Algumas versões são Ale, embora seja possível encontrá-las também com fermentação de fundo (Lager), que são as mais suaves.

Este estilo é um equivalente irlandês menos amargo e lupulado da Ordinary Bitter (11A) e mais atenuado (menos gosto adocicado residual) e com menos sabor de caramelo e corpo que a Scottish Export (14C).

Brasileiras: Whitehead Irish Ale, Way Irish Red Ale, Cevada Pura Irish Red Ale, Tupiniquim Red Ale, Karavelle Red Ale, Providência Red Ale, Mutante Red Ale, Dado Bier Red Ale, Backer Corleone, Noi Rossa, Burgman Red Ale.

Importadas: Caffrey's Irish Ale, Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Red Ale, Samuel Adams Irish Red, Smithwick's Irish Ale.

IRISH STOUT (15B)

TEOR ALCOÓLICO: 4% a 4,5% apv | AMARGOR: 25 a 45 IBU | COR: 25 a 40 SRM

O estilo surgiu do sucesso das English Porter (13C) no século XVIII. Os primeiros exemplares de Stout eram bem encorpados, alcoólicos e cremosos, em outras palavras, robustos – “stout”, em inglês. Arthur Guinness (1725-1803), por exemplo, começou a produzir cervejas em 1759. Em 1778, produziu sua primeira Porter. No início do século XIX, sua cervejaria lançou uma Porter mais encorpada (Stouter), apelidada de “Stout Porter” à época.

Existem oito estilos diferentes na família Stout, sendo três de origem irlandesa – Irish Stout, Irish Extra Stout (15C) e Foreign Extra Stout (16D) –, quatro de origem inglesa – Sweet Stout (16A), Oatmeal Stout (16B), Tropical Stout (16C) e Imperial Stout (20C) – e um de origem americana – American Stout (20B).

Atualmente, existem diferenças regionais na Irlanda. As Stout típicas de Dublin usam cevada torrada, sendo mais amargas e secas. As Stout típicas da cidade de Cork são mais doces, menos amargas, e têm sabores

de chocolate e de maltes especiais. Os rótulos comerciais on tap (chope) deste estilo são quase sempre pressurizados com nitrogênio. As cervejas acondicionadas em garrafas ou latas, mesmo usando os widget com nitrogênio (ver mais sobre o widget no [Capítulo 4](#), em “Chope ou cerveja?”), não têm a mesma textura cremosa e volumosa, nem a espuma de longa duração tradicional, que é típica do serviço do chope no balcão.

As cervejas deste estilo são similares às English Porter ([13C](#)); porém, mais encorpadas e cremosas, embora não sejam mais alcoólicas. As melhores são produzidas na Irlanda, e são reconhecidas por sua cor escura, quase preta, pelo aroma torrado, que lembra cappuccino, e pelo toque discreto de chocolate ou cacau. São cremosas, amargas e secas, e a espuma pode ir do bege ao marrom. A cor e a secura devem-se à cevada torrada, mas não maltada, embora algumas poucas cervejarias utilizem maltes escuros e não torrados. Uma harmonização clássica destas cervejas é com lagostas ou ostras.

Brasileiras: Schmitt La Brunette, Falke Villa Rica, Madalena Stout, Lund Dry Stout, Uaimii Chico Rei.

Importadas: Beamish Irish Stout, Guinness Draught, Harpoon Boston Irish Stout, Murphy’s Irish Stout, O’Hara’s Irish Stout, Porterhouse Wrasslers 4X.

IRISH EXTRA STOUT (15C)

TEOR ALCOÓLICO: 5,5% a 6,5% apv | AMARGOR: 35 a 50 IBU | COR: 25 a 40 SRM

Este estilo tem raízes nas Irish Stout ([15B](#)), mas como um produto mais forte ainda. A Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, depois Double Stout), símbolo deste estilo, foi produzida pela primeira vez em 1821 e era originalmente um produto engarrafado. Algumas Irish Extra Stout não seguem características típicas da Guinness, seca e tostada, sendo versões mais equilibradas e achocolatadas. De todos os tipos de Guinness disponíveis atualmente, este é o mais próximo da Porter originalmente elaborada por Arthur Guinness (1725-1803).

As cervejas deste estilo são escuras e encorpadas, com sabor torrado pronunciado, muitas vezes semelhante a café ou a chocolate escuro,

resultado da presença marcante dos maltes. O balanço pode variar de moderadamente agridoce a amargo. As versões mais equilibradas têm moderada riqueza de malte, e as versões amargas são bastante secas.

Este estilo está a meio caminho entre uma Irish Stout (15B) e uma Foreign Extra Stout (16D) em força alcoólica e aromas, mas com um balanço similar. Tem mais corpo, riqueza e, na maioria das vezes, maior complexidade de maltes que uma Irish Stout. Tem cor preta, e não marrom como uma Porter.

Brasileira: Dama Foreign Extra Stout.

Importadas: Guinness Extra Stout (versão americana), O'Hara's Leann Folláin, Sheaf Stout.

GRUPO 16 – DARK BRITISH BEER

CERVEJAS BRITÂNICAS ESCURAS

Este grupo inclui as Stout irlandesas e britânicas modernas, que vão de intensidade média a forte, de amargas a doces, de origem inglesa, mas que, atualmente, estão mais associadas à Irlanda. O nome “britânicas” do grupo refere-se não apenas à Grã-Bretanha, mas às ilhas Britânicas como um todo.

SWEET STOUT (16A)

TEOR ALCOÓLICO: 4% a 6% apv | AMARGOR: 20 a 40 IBU | COR: 30 a 40 SRM

As cervejas deste estilo surgiram no início do século XX, quando um fabricante observou que muitas pessoas colocavam açúcar nas Stout para diminuir seu amargor. Então, ele teve a ideia de adicionar lactose à receita. Por essa razão, ganharam fama como tônico, em especial para as mães lactantes.

Antigamente, eram chamadas de Cream Stout ou Milk Stout. Porém, esses termos foram proibidos na Inglaterra e alterados para Sweet Stout, o que designa hoje o estilo.

São cervejas bem cremosas, com espuma densa, muito escuras (podem chegar a 40 SRM). São levemente amargas, em equilíbrio com o sabor adocicado provido pelo malte e pela lactose. Lembram nitidamente um cappuccino alcoólico e são excelentes como acompanhamento de sobremesa.

Brasileiras: Caracu, Colônia Negra, Mãe Preta, Galáxia Milk Stout, Bohemia Oito e Um, Saint Bier Stout, Burgman Stout, Gauden Dry Stout.

Importadas: Bristol Beer Factory Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson XXX Stout, Marston's Oyster Stout, Samuel Adams Cream Stout.

OATMEAL STOUT (16B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,2% a 5,9% apv | AMARGOR: 25 a 40 IBU | COR: 22 a 40 SRM

É uma variação do estilo anterior, com aveia e açúcar cervejeiro no lugar da lactose. São cervejas pretas e opacas, com forte sabor de malte e, às vezes, de chocolate. A adição de aveia, com o intuito inicial de torná-las bebidas medicinais e/ou nutritivas, produz cervejas cremosas, de amargor médio. Bastante encorpadas e escuras, têm aroma de malte e de aveia, e espuma cremosa. O dulçor, o amargor, o balanço e a sensação de aveia (cremosidade e aroma) podem variar. Existem tanto versões muito doces quanto versões muito secas, inglesas e americanas (as americanas tendem a ser mais lupuladas, menos doces e menos frutadas).

Brasileiras: Cevada Pura Oatmeal Stout, Opera Attila.

Importadas: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Scottish Oatmeal Stout, Figueroa Mountain Stagecoach Stout, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout.

TROPICAL STOUT (16C)

TEOR ALCOÓLICO: 5,5% a 8,0% apv | AMARGOR: 30 a 50 IBU | COR: 30 a 40 SRM

Originalmente eram Stout de forte teor alcoólico, produzidas no Reino Unido para mercados tropicais. Contudo, tornaram-se muito populares e foram copiadas por cervejarias locais, muitas vezes com ingredientes e açúcares locais. As cervejas deste estilo são moderadamente fortes, muito escuras, doces, com leves sabores tostados, sem asperezas ou queimados. Têm o sabor de uma corpulenta Sweet Stout (16A), mais frutada, sendo muito refrescantes nos dias quentes. São semelhantes a algumas Imperial Stout (20C), mas sem o alto amargor nem o forte caráter tostado e de lúpulos e também com menos álcool. Muito mais doces e menos lupuladas que as American Stout (20B).

Importadas: ABC Extra Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout.

FOREIGN EXTRA STOUT (16D)

TEOR ALCOÓLICO: 6,3% a 8% apv | AMARGOR: 50 a 70 IBU | COR: 30 a 40 SRM

Neste estilo estão as Stout mais fortes, elaboradas para os mercados de exportação atuais, mas com uma história que remonta aos séculos XVIII e XIX, quando eram versões de exportação de Stout mais fortes, altamente lupuladas.

A Guinness Foreign Extra Stout (originalmente, West India Porter, depois Foreign Extra Double Stout) foi produzida pela primeira vez em 1801, segundo a Guinness com “lúpulos extras para dar um sabor distinto e uma vida mais longa em climas quentes”. Atualmente são produzidas na África, na Ásia e no Caribe e representam 40% do volume das Guinness produzidas em todo o mundo.

São Stout muito escuras, moderadamente fortes, bastante secas e com destacados sabores tostados. Similares em balanço às Irish Extra Stout (15C), mas com mais álcool. Não são tão fortes e intensas quanto as Imperial Stout (20C) nem tão amargas como as American Stout (20B). Têm densidade semelhante à de uma Tropical Stout (16C), mas com final mais seco, mais amargo e menos esterificado.

Brasileiras: Baden Baden Stout, Pratinha Dark Moon.

Importadas: Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout, Southwark Old Stout.

GRUPO 17 – STRONG BRITISH ALE

ALE BRITÂNICAS FORTES

Neste grupo estão reunidos três dos mais fortes estilos de cerveja. São bebidas bastante encorpadas, que combinam alto teor alcoólico e amargor, embora, em geral, não sejam muito escuras.

BRITISH STRONG ALE (17A)

TEOR ALCOÓLICO: 5,5% a 8% apv | AMARGOR: 30 a 60 IBU | COR: 8 a 22 SRM

Este estilo agrupa vários tipos de cerveja de menor expressão, com produção limitada e que sozinhos não conseguiriam se configurar como estilo. Alguns são recriações de cervejas históricas, enquanto outros são resultantes de receitas modernas. O caráter comum dessas cervejas é a força alcoólica.

Elas são geralmente acondicionadas em garrafas para guarda em adega. Podem ter uma ampla gama de interpretações, mas a maioria se caracteriza pela riqueza de maltes em variados graus de intensidade e pela presença de lúpulo apenas no retrogosto, conferindo-lhes algum amargor. Notam-se ésteres frutados e aquecimento alcoólico.

Este estilo é o que mais se aproxima do Old Ale (17B), mas sem passar pela etapa de envelhecimento. Suas cervejas não são tão complexas ou alcoolicamente intensas como as English Barleywine (17D), mas são mais fortes do que as Strong Bitter (11C), as British Brown Ale (13B) e as English Porter (13C).

Importadas: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Manchester Star, Samuel Smith's Winter Welcome, Young's Winter

Warmer.

OLD ALE (17B)

TEOR ALCOÓLICO: 5,5% a 9% apv | AMARGOR: 30 a 60 IBU | COR: 10 a 22 SRM

Como o próprio nome indica, este é um estilo que abriga as cervejas envelhecidas ou estocadas por um período significativo para adquirir qualidades específicas de amadurecimento.

Originalmente as Old Ale eram envelhecidas durante meses – às vezes, durante anos. Por isso, já foram conhecidas como Stock Beer (cerveja de guarda). São consideradas ideais para as pessoas se aquecerem no inverno. Mesmo não sendo tão envelhecidas atualmente, ainda guardam a tradição de serem bastante densas e ricas no aroma (frutado), frequentemente amargas, mas suavizadas pelo dulçor do malte. Predominam os aromas de malte, com notas adocicadas de caramelo, melado, nozes e toffee. As cores variam do âmbar-claro ao marrom bem escuro.

Trata-se de um estilo muito particular, cujas cervejas podem ser tão ou mais alcoólicas e amargas que as Cervejas Britânicas Amargas ([grupo 11](#)) e as Stout ([grupos 16 e 20](#)). Comparadas com as Barleywine (estilos [17D](#) e [22C](#)), as Old Ale expõem mais as características do barril – aromas lático, animal (*Brettanomyces*), vínico etc. –, enquanto aquelas tendem a desenvolver aromas mais maduros, elegantes.

Brasileiras: Opa Old Ale, Mogiana Old Ale, Monja Val Old Ale, Backer Reserva, Wensky Bier Drewna Piwa, Leopoldina Old Strong Ale.

Importadas: Burton Bridge Olde Expensive, Gale's Prize Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier.

WEE HEAVY (17C)

TEOR ALCOÓLICO: 6,5% a 10% apv | AMARGOR: 17 a 35 IBU | COR: 14 a 25 SRM

Este estilo escocês está neste grupo das Ale britânicas fortes e não no das cervejas escocesas ([14](#)) porque tem suas raízes nas Strong Ale inglesas

dos séculos XVIII e XIX, ainda que formulações e métodos tenham mudado. As cervejas deste estilo são também conhecidas como Strong Scotch Ale.

O nome deste estilo, Wee Heavy (“pequena e forte”, em inglês), traduz a impressão que essas cervejas produzem no degustador. Entre as cervejas escocesas, são as de mais alto teor alcoólico, fortemente maltadas, com sabor de caramelo, claras e pouco amargas. Têm uma grande variação de cores, entre âmbar-claro e marrom-escuro. Apresentam carbonatação moderada, ainda que evidente, produzindo uma espuma nem sempre persistente. O caráter maltado, geralmente doce, torna este estilo ideal para acompanhar sobremesas.

Brasileira: Bodebrown Wee Heavy.

Importadas: Belhaven Wee Heavy, Gordon Highland Scotch Ale, Inveralmond Blackfriar, McEwan’s Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale.



ENGLISH BARLEYWINE (17D)

TEOR ALCOÓLICO: 8% a 12% apv | AMARGOR: 35 a 70 IBU | COR: 8 a 22 SRM

“Barleywine” significa “vinho de malte” em inglês. A palavra aplica-se a este estilo porque a bebida é envelhecida durante anos, à semelhança dos vinhos, e alcança teor alcoólico equivalente.

São cervejas inglesas fortes, com alto teor alcoólico, geralmente cor de cobre e bastante frutadas. São ótimas para acompanhar sobremesas, por sua característica licorosa. São tradicionalmente maturadas em barril, que é rolado de tempos em tempos para acentuar o lúpulo e facilitar a fermentação secundária. As mais novas têm sabor levemente adocicado, contrabalançado pelo amargor do lúpulo.

A época áurea deste estilo foi o século XVIII, na Inglaterra, durante as guerras com a França. Os ingleses consideravam patriótico beber suas cervejas e não os vinhos franceses. A primeira cerveja a ser chamada de Barleywine foi a Bass nº 1, em 1872, embora a que prevaleça até hoje como referência do estilo seja a Gold Label, produzida em 1951 pela Tennant (agora Whitbread). As cervejarias inglesas mais tradicionais sempre reservam um espaço no seu portfólio para uma Barleywine como sua cerveja mais forte e encorpada.

Embora muitas vezes sejam lupuladas, as Barleywine inglesas têm menos ênfase no caráter de lúpulo do que as American Barleywine (22C). As versões inglesas podem ser mais escuras, maltadas e frutadas, e podem apresentar mais sabores de maltes especiais do que as American Barleywine.

É uma cerveja boa para ser guardada na garrafa, pois seu sabor melhora com o tempo, como ocorre com bons vinhos.

Brasileiras: Schmitt Barley Wine, Wäls EAP Barley Wine, Blumenau 1850, Bohemia Reserva Barley Wine, Landbier Oak Barleywine, Whitehead Super 8, Seasons Trojan, Lohn Barleywine.

Importadas: Adnams Tally-Ho, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller’s Golden Pride, J.W. Lee’s Vintage Harvest Ale, Robinson’s Old Tom.

GRUPO 18 – PALE AMERICAN ALE

ALE AMERICANAS CLARAS

Aqui estão as modernas Ale americanas de intensidade alcoólica média e cor clara, que variam entre moderadamente maltadas e moderadamente amargas.

BLONDE ALE (18A)

TEOR ALCOÓLICO: 3,8% a 5,5% apv | AMARGOR: 15 a 28 IBU | COR: 3 a 6 SRM

Este estilo é bastante popular nos Estados Unidos, sendo produzido por muitas microcervejarias e brewpubs. As cervejas são Ale que lembram as Lager, devido à aparência clara e brilhante e à espuma persistente. Têm corpo médio, com leve sabor de trigo. Além de pequenas proporções de trigo, algumas versões usam adjuntos como mel e frutas, sempre em pequena quantidade. Alguns especialistas costumam caracterizar este estilo como American Kölsch, comparando-o ao estilo Kölsch (5B) original.

A cor é bem clara, a espuma branca e com boa persistência, o lúpulo é discreto e o retrogosto é de malte seco. Fáceis de beber, elas têm excelente drinkability e são apresentadas nos brewpubs como cerveja de entrada.

Brasileiras: Invicta Antes do Almoço, Mea Culpa Gula, Bohemia 838, OPA Pale Ale, Krug Áustria Summer Ale.

Importadas: Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew.

AMERICAN PALE ALE (18B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,5% a 6,2% apv | AMARGOR: 30 a 50 IBU | COR: 5 a 10 SRM

Este estilo é uma adaptação das antigas English Pale Ale, utilizando, porém, ingredientes americanos. Comparado ao estilo tradicional inglês,

este é bem mais amargo e mais alcoólico. A cor varia do amarelo-claro ao âmbar. Os melhores exemplares são refrescantes, com aroma de lúpulo levemente cítrico e espuma branca de boa persistência.

Brasileiras: Devassa Ruiva, Colorado Frangó, Baden Baden Golden, Fraga Blonde, Schmitt Ale, Tupiniquim Orvalho, Invicta Charlie Brown Jr., Cervogia AP|03, Krug Calúnia, Júpiter American Pale Ale, Providência JararaPA, Seasons Pacific, Hocus Pocus Apa Cadabra, DasBier Pale Ale, F#%*ing Whatafucking, Green Lab Hip Hops, Irmãos Ferraro Clementina, Perro Libre God Save The Queen.

Importadas: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale.

GRUPO 19 – AMBER AND BROWN AMERICAN BEER

CERVEJAS AMERICANAS ÂMBAR E CASTANHAS

AMERICAN AMBER ALE (19A)

TEOR ALCOÓLICO: 4,5% a 6,2% apv | AMARGOR: 25 a 40 IBU | COR: 10 a 17 SRM

Este estilo de cerveja artesanal americana moderna é uma variação do American Pale Ale (18B), mais encorpada e com presença bem perceptível do caramelo do malte. Faz muito sucesso na região norte da Califórnia, onde é popularmente conhecida como Red Ale. São de cor âmbar, lupuladas, de intensidade moderada com um sabor maltado de caramelo, carbonatadas e de espuma cor de palha com boa persistência.

O balanço pode variar um pouco, com algumas versões sendo bastante maltadas e outras sendo agressivamente lupuladas. Nas mais amargas não há conflito com o perfil de malte caramelado. As mais fortes e amargas são classificadas no subestilo Red IPA – Specialty IPA (21B).

Brasileiras: Schornstein Pommern-Bier, Capitu Amber Ale, Bierland American Red Ale, Tito Bier Trotsky, Dádiva American Amber Ale,

Seasons Wallace, Rasen Amber Ale.

Importadas: Deschutes Cinder Cone Red, Full Sail Amber, Kona Lavaman Red Ale, North Coast Ruedrich's Red Seal Ale, Rogue American Amber Ale, Tröegs HopBack Amber Ale.

CALIFORNIA COMMON (19B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,5% a 5,5% apv | AMARGOR: 30 a 45 IBU | COR: 10 a 14 SRM

Originárias da costa oeste americana no final do século XIX, as cervejas deste estilo são fermentadas em tanques rasos e a altas temperaturas (como as Ale), mas usando leveduras Lager, o que as torna diferentes, especiais. Como não havia refrigeração à época, e, quando surgiu, era muito cara, os cervejeiros da região usavam tinhas de cobre grandes e rasas, que dissipavam melhor o calor.

Este estilo de cerveja estava condenado a desaparecer junto com uma pequena cervejaria californiana de nome Anchor Brewing Co., que passava por graves problemas financeiros. Um empreendedor interessado em cerveja, Fritz Maytag, resolveu comprá-la e reerguê-la em 1968. Ele não só preservou a antiga fábrica e o estilo da cerveja como foi um dos pioneiros no movimento de renascimento das microcervejarias nos Estados Unidos.

As cervejas deste estilo são leves e claras, de cor âmbar tendendo ao castanho, corpo médio e marcante caráter maltado, com as características rústicas e tradicionais dos lúpulos americanos. Sua espuma é de boa persistência. Têm final seco e crocante, e sabores tostado e caramelado.

Importadas: Anchor Steam, Flying Dog Old Scratch Amber Lager, Schlafly Pi Common, Steamworks Steam Engine Lager.

AMERICAN BROWN ALE (19C)

TEOR ALCOÓLICO: 4,3% a 6,2% apv | AMARGOR: 20 a 30 IBU | COR: 18 a 35 SRM

Pode ser vista tanto como uma versão americana das British Brown Ale (13B) que utiliza ingredientes nativos americanos, criando um estilo mais maltado e amargo, quanto como a versão mais escura da American Amber Ale (19A).

O aroma tem traços de nozes, caramelo e chocolate, com notas cítricas do lúpulo utilizado. O forte caráter maltado contrabalança o amargor, que, junto com a boa carbonatação e o teor alcoólico, confere uma sensação seca ao final da degustação.

Brasileiras: Colorado Berthô, Devassa Negra, Urbana Prima Pode, Kurupira Ale, Santa Muerte Nut Brown Ale, Votus nº 004, Burgman Cosmonauta, DasBier Braunes Ale.

Importadas: Anchor Brekle's Brown, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Cigar City Maduro Brown Ale, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown.

GRUPO 20 – AMERICAN PORTER AND STOUT

STOUT E PORTER AMERICANAS

Todos os estilos deste grupo evoluíram de seus homônimos ingleses e foram totalmente transformados pelos cervejeiros artesanais americanos. Em geral, são mais intensos, fortes, tostados e lupulados que seus primos britânicos. Além de terem perfil de sabor parecidos, estes estilos partilham da mesma história.

AMERICAN PORTER (20A)

TEOR ALCOÓLICO: 4,8% a 6,5% apv | AMARGOR: 25 a 50 IBU | COR: 22 a 40 SRM

É uma versão das Porter Antigas – English Porter (13C) e Pre-Prohibition Porter (27A) – desenvolvida no contexto da revolução da cerveja artesanal nos Estados Unidos. As cervejas deste estilo são mais amargas e frequentemente mais fortes, com mais características de malte escuro e de secura do que suas ancestrais.

A cor varia do marrom-médio ao marrom muito escuro com matizes rubi e granada. No aroma e no gosto percebe-se seu caráter maltado geralmente queimado e, às vezes, sabores de chocolate e/ou café e final de meio doce a seco. O amargor é intensificado pelo malte escuro e pelos lúpulos, mas sem conflitos. São cervejas encorpadas, mas a boa carbonatação ajuda na drinkability.

Brasileiras: Júpiter Meia-Noite, Itajahy Octoporter.

Importadas: Anchor Porter, Boulevard Bully! Porter, Deschutes Black Butte Porter, Founders Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter.

AMERICAN STOUT (20B)

TEOR ALCOÓLICO: 5% a 7% apv | AMARGOR: 35 a 75 IBU | COR: 30 a 40 SRM

Estas cervejas são versões do estilo Foreign Extra Stout (16D), que utilizam ingredientes americanos. São, geralmente, mais amargas e maltadas que aquelas. Comparadas às American Porter (20A), são mais fortes, especialmente no caráter do lúpulo.

São cervejas com aroma intenso de malte torrado, escuras e opacas, com espuma persistente marrom-clara. Têm corpo e sabor típicos das Stout, e são mais tostadas e encorpadas que as Black IPA (21B).

Brasileira: Mistura Clássica Pan Head.

Importadas: Avery Out of Bounds Stout, Deschutes Obsidian Stout, North Coast Old No. 38, Rogue Shakespeare Stout, Sierra Nevada Stout.

IMPERIAL STOUT (20C)

TEOR ALCOÓLICO: 8% a 12% apv | AMARGOR: 50 a 90 IBU | COR: 30 a 40 SRM

Este é um estilo baseado nas English Porter (13C), produzido originalmente na Inglaterra para ser exportado aos países colonizados pelo Império Britânico a partir do século XVIII. Ficou famoso à época por ser o

estilo predileto do czar russo Alexandre I (1777-1825), possivelmente devido ao alto teor alcoólico, que ajudava a amenizar o frio em suas longas viagens durante o inverno. Em decorrência disso, algumas cervejarias estampam como apelo de marketing nos rótulos deste estilo a expressão Russian Imperial Stout.

As cervejas deste estilo são complexas, fortes, lupuladas e alcoólicas, com sabores intensos de frutas escuras ou secas e aromas frutados. Existem diferentes interpretações do estilo, tanto inglesas como americanas. As versões americanas têm mais amargor, aroma tostado e lupulado, enquanto as variedades inglesas destacam maltes especiais e um perfil de ésteres marcante.

Brasileiras: Invicta 108, Wäls Petroleum, Dum Petroleum, Mea Culpa Luxúria, Bodebrown Atomga, Colorado Ithaca, Urbana Cat in the Box, Tupiniquim Mandala Imperial Stout, Mistura Classica Layla, Schornstein Stout, Bierland Russian Imperial Stout, Dogma Orfeu Negro, Blumenau Macuca, Krug Remorso, Lohn Bier Carvoeira.

Importadas: Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout.

GRUPO 21 – IPA

Este grupo é reservado para as modernas IPAs americanas e suas derivadas. Isto não implica que as English IPA (12C) não sejam propriamente IPAs, por estarem em outro grupo, ou que não haja relação entre elas. As English IPA estão no grupo 12 por terem as mesmas raízes das outras cervejas daquele grupo. Da mesma forma, o estilo mais forte delas, o Double IPA (22A), está no grupo 22, junto com as cervejas americanas mais fortes.

Exceto no estilo original – English IPA (12C) –, não se usa a expressão India Pale Ale por extenso, já que nenhum destes outros estilos tem relação direta com a Índia e muitos nem são claros (Pale). No sentido amplo, o termo IPA indica cervejas amargas e lupuladas. O fato de estar muito disseminado na cultura cervejeira justifica esse tratamento especial.

O grupo inclui o estilo mais conhecido atualmente, o American IPA (21A), e mais seis subestilos, todos reunidos sob o termo Specialty IPA

(21B). Nesse caso, a expressão “specialty” não se traduz por “especiais”, mas por “específicas”.

AMERICAN IPA (21A)

TEOR ALCOÓLICO: 5,5% a 7,5% apv | AMARGOR: 40 a 70 IBU | COR: 6 a 14 SRM

Este estilo é uma versão americana das English IPA (12C) que utiliza ingredientes nativos, o que o torna levemente mais amargo que o original, refletindo a característica dos lúpulos americanos, que são perfumados, cítricos e florais. É mais forte e lupulado que o American Pale Ale (18B). Comparado ao English IPA, tem menos do estilo britânico de malte (caramelo e tostado), lúpulo e levedura, tem menos ésteres derivados da levedura, menos corpo e balanço mais lupulado com final seco. Acredita-se que o primeiro exemplo deste estilo tenha sido lançado em 1975 pela cervejaria californiana Anchor Liberty com o rótulo Anchor Liberty Ale.

Brasileiras: Colorado Indica, Mutante East Coast IPA, Tupiniquim Sol e Chuva, Dado Bier IPA, Invicta Conan, Cervogia IP|01, Invicta 6 O’ Clock, Colombina IPA, Dádiva Carmel Beach, Seasons Green Cow, Bierland American IPA, Mistura Clássica Vertigem, Küd Kashmir, Blumenau Capivara Little IPA, Backer Diabolique, Leopoldina IPA, Dogma Estigma, Seasons Holy Cow, Touro Sentado, Saint Bier IPA, Therezópolis Jade, Burgman IPA Hop, Hocus Pocus Interstellar, Opera Valquiria, Fürst Magnus, F#%*ing American, Formosa Meretriz, Ekäut IPA, Lohn Serra do Rio do Rastro IPA, Corina Linda Leve & Solta.

Importadas: Alpine Duet, Bell’s Two-Hearted Ale, Fat Head’s Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA.

SPECIALTY IPA (21B)

Este estilo é um guarda-chuva para vários subestilos: Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA e White IPA.

Compõe uma coleção de tipos de cervejas cujo único elemento comum é que todas têm o balanço e personalidade geral de uma IPA (tipicamente uma American IPA), mas com alguma variação: reconhecíveis como IPAs equilibradas (lupuladas, amargas, tendendo ao final seco), com algo que as distingue de outros estilos, sempre mantendo boa drinkability.

BELGIAN IPA (21B)

TEOR ALCOÓLICO: 6,2% a 9,5% apv | AMARGOR: 50 a 100 IBU | COR: 5 a 15 SRM

São IPAs com aroma frutado e condimentado derivados da utilização de levedura belga. Os exemplares da Bélgica tendem a ter cor mais clara e ser mais atenuados (maior conversão de açúcares em álcool), semelhantes a uma Belgian Tripel (26C) mais lupulada. Estas cervejas têm um perfil de sabor mais complexo e podem ser mais alcoólicas que uma típica IPA.

Brasileiras: Urbana La Sorciere, Votus nº 012, Burgman Rabo de Arraia, Leuven Belgian IPA Dragon.

Importadas: Brewery Vivant Triomphe, Houblon Chouffe, Epic Brainless IPA, Green Flash Le Freak, Stone Cali-Belgique, Urthel Hop It.

BLACK IPA (21B)

TEOR ALCOÓLICO: 5,5% a 9% apv | AMARGOR: 50 a 90 IBU | COR: 25 a 40 SRM

São cervejas com final seco, balanço orientado ao lúpulo e características de sabor das American IPA (21A), só que mais escuras – mas sem sabores fortemente torrados ou queimados. O sabor de maltes mais escuros é suave e de apoio, não um componente que se evidencie. A drinkability é característica-chave para uma Black IPA.

Brasileiras: Urbana Tarja Preta, Urbana Lafond, Dado Bier Black IPA, Invicta Black Cat, Küd Blackbird, Cafuza Imperial India Pale Ale, Maniba Black Metal IPA.

Importadas: 21st Amendment Back in Black (standard), Deschutes Hop in the Dark CDA (standard), Rogue Dad's Little Helper (standard), Southern Tier Iniquity (double), Widmer Pitch Black IPA (standard).

BROWN IPA (21B)

TEOR ALCOÓLICO: 5,5% a 7,5% apv | AMARGOR: 40 a 70 IBU | COR: 11 a 19 SRM

As cervejas deste subestilo têm algumas semelhanças com as American IPA (21A): são lupuladas, amargas e moderadamente fortes, mas se aproximam mais das American Brown Ale (19C) com algo de caramelo, chocolate, toffee e/ou frutas escuras derivados do malte. São pouco encorpadas; porém, mais saborosas e maltadas que as American IPA, sem serem doces ou pesadas.

Importadas: Dogfish Head Indian Brown Ale, Grand Teton Bitch Creek, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale.

RED IPA (21B)

TEOR ALCOÓLICO: 5,5% a 7,5% apv | AMARGOR: 40 a 70 IBU | COR: 11 a 19 SRM

São muito semelhantes às Brown IPA, com características das American IPA (21A), mas se aproximando mais das American Amber Ale (19A), com final seco, corpo médio-baixo e forte caráter aromático de lúpulo.

Importadas: Green Flash Hop Head Red Double Red IPA (double), Midnight Sun Sockeye Red, Sierra Nevada Flipside Red IPA, Summit Horizon Red IPA, Odell Runoff Red IPA.

RYE IPA (21B)

TEOR ALCOÓLICO: 5,5% a 8% apv | AMARGOR: 50 a 75 IBU | COR: 6 a 14 SRM

São semelhantes às American Pale Ale (18B), mais lupuladas e amargas, moderadamente fortes, com modernas variedades de lúpulos americanos ou australianos e maltes de centeio. O balanço é orientado para os lúpulos, com um final seco e limpo acompanhado de malte de sustentação.

Brasileiras: Urbana Centeio Dedo, Urbana 100tail, Dama Tupi, F#%*ing Crazy Rye, RedCor Ryequeoparta, Perro Libre 803.

Importadas: Arcadia Sky High Rye, Bear Republic Hop Rod Rye, Founders Reds Rye, Great Lakes Rye of the Tiger, Sierra Nevada Ruthless Rye.

WHITE IPA (21B)

TEOR ALCOÓLICO: 5,5% a 7% apv | AMARGOR: 40 a 70 IBU | COR: 5 a 8 SRM

Versão da American IPA (21A), frutada, condimentada e refrescante, mais clara, menos encorpada, que se caracteriza pela adição das leveduras e/ou especiarias típicas de uma Witbier (24A).

Brasileiras: Barco White IPA, Seasons Moosaic, Three Monkeys India White Ale.

Importadas: Blue Point White IPA, Deschutes Chainbreaker IPA, Harpoon The Long Thaw, New Belgium Accumulation.

GRUPO 22 – STRONG AMERICAN ALE ALE AMERICANAS FORTES

Este grupo inclui as cervejas americanas modernas fortes com uma variação de equilíbrio entre malte e lúpulo. Os estilos distinguem-se principalmente pela intensidade de álcool e pela ausência de tostado.

DOUBLE IPA (22A)

TEOR ALCOÓLICO: 7,5% a 10% apv | AMARGOR: 60 a 120 IBU | COR: 6 a 14 SRM

Este estilo surgiu nos Estados Unidos no final da década de 1990 para agradar aos aficionados por produtos bem amargos e intensos. Contempla cervejas com altíssimos índices de IBU, mas mantendo a drinkability.

Além de bem amargas, são cervejas complexas, claras e algumas vezes turvas, mas com espuma persistente e moderada. Têm geralmente alto teor alcoólico, podendo chegar a 10% apv.

O adjetivo “double” é arbitrário e significa simplesmente tratar-se de uma versão mais forte de uma IPA. Os termos “imperial”, “extra”, “extreme” ou outros equivalentes são também usados, embora “double” seja o mais empregado nos Estados Unidos.

Em geral são mais robustas do que qualquer English IPA (12C) ou American IPA (21A) na força de álcool e no nível de lúpulos, tanto no amargor quanto no aroma. Comparadas às American Barleywine (22C), são menos maltadas, menos encorpadas e menos alcoólicas, mas com uma intensidade maior de lúpulos.

Brasileiras: Colorado Vixnu, Urbana Jabronx, Três Lobos Tommy Gun, Wäls Niobium, Tupiniquim Citrus Bomb, Bodebrown Perigosa, Wäls Niobium, Invicta Boss, Krug Áustria Imperium, Mistura Clássica Amnésia, Dádiva Bazooka, Schornstein Imperial IPA, Opa Bier Imperial IPA, Backer Tommy Gun, Dogma Rizoma, Blumenau Capivara Double IPA, Seasons Vaca das Galáxias, Noi Amara, Hocus Pocus Overdrive, Green Lab Grasshopper Blues, Corina Conic.

Importadas: Avery Maharaja, Fat Heads Hop Juju, Firestone Walker Double Jack, Port Brewing Hop 15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination IPA, Three Floyds Dreadnaught.

AMERICAN STRONG ALE (22B)

TEOR ALCOÓLICO: 6,3% a 10% apv | AMARGOR: 50 a 100 IBU | COR: 7 a 19 SRM

Este estilo é muito abrangente, podendo incluir cervejas rotuladas de diversas maneiras, como, por exemplo, as modernas Double/Imperial Red/Amber Ale e outras cervejas fortes, maltadas e lupuladas que não se enquadram como American Barleywine (22C). É um estilo suficientemente diversificado para incluir o que pode ser entendido como uma American Amber Ale (19A) mais forte, com espaço maior para interpretações de outras versões rotuladas como “imperial” de estilos Ale americanos de menor densidade.

As cervejas deste estilo podem ser vistas como American Ale mais fortes, cheias de sabores maltados e lupulados que, apesar de ousados, se complementam. Em geral são mais leves e menos ricas que as American Barleywine (22C) e têm mais balanço de malte do que as American IPA (21A) ou as Double IPA (22A).

Brasileira: Dado Bier Imperial Red Ale.

Importadas: Bear Republic Red Rocket Ale, Great Lakes Nosferatu, Terrapin Big Hoppy Monster, Port Brewing Shark Attack Double Red, Stone Arrogant Bastard.

AMERICAN BARLEYWINE (22C)

TEOR ALCOÓLICO: 8% a 12% apv | AMARGOR: 50 a 100 IBU | COR: 10 a 19 SRM

É a versão americana da English Barleywine (17D), que usa ingredientes locais e enfatiza o lúpulo para atender ao paladar atual do mercado americano, acrescentando toques florais à bebida.

Neste estilo encontram-se as cervejas que mais combinam forte amargor com alto teor alcoólico. São cervejas muito ricas nos aromas de malte e de lúpulo e no sabor forte e aveludado, marcado pelo amargo em contraste com o dulçor do malte.

Em geral são mais claras do que as English Barleywine (17D), não tendo também sabores maltados tão profundos. Diferem das Double IPA (22A) por não terem lúpulos extremos, destacando-se o malte. O corpo é mais elevado e mais rico.

São as cervejas mais fortes oferecidas por uma cervejaria, muitas vezes associadas ao inverno, às festas de fim de ano ou a comemorações

tradicionais. Também podem ser envelhecidas por anos, como um bom vinho.

No mercado podem ser chamadas de Barley Wine ou de Ale estilo Barleywine (este último devido a exigências legais, não por preferência dos cervejeiros).

Brasileira: Dádiva ELA Barley Wine.

Importadas: Avery Hog Heaven Barleywine, Anchor Old Foghorn, Great Divide Old Ruffian, Rogue Old Crustacean, Sierra Nevada Bigfoot, Victory Old Horizontal.

WHEATWINE (22D)

TEOR ALCOÓLICO: 8% a 12% apv | AMARGOR: 30 a 60 IBU | COR: 8 a 15 SRM

Este estilo de cerveja artesanal americana é relativamente recente. Foi produzido pela primeira vez pela Rubicon Brewing Company, em 1988. Tem raízes nas American Wheat Beer (1D) e não nas Weissbier (10A) alemãs.

Muitas vezes são produtos sazonais de inverno, *vintage* ou edições limitadas. As cervejarias frequentemente fazem experiências com este estilo, o que leva a uma variedade de interpretações.

São cervejas ricas em textura, com significativo sabor de grãos ou pão e com um corpo elegante e limpo, de alto teor alcoólico, para serem apreciadas devagar, em pequenos e espaçados goles. A ênfase está em primeiro lugar nos sabores de pão e trigo, com relevante complexidade, devido ao malte, ao lúpulo, às características frutadas da levedura e ao álcool.

Mais do que simplesmente uma Barleywine à base de trigo maltado, muitas versões têm aroma frutado muito expressivo com notas lupuladas, enquanto outras desenvolvem a complexidade durante o envelhecimento em carvalho. Estas cervejas têm menos ênfase nos lúpulos do que as American Barleywine (22C).

Brasileira: Bodebrown 4 Blès Millésime 2016.

Importadas: Rubicon Winter Wheat Wine, Two Brothers Bare Trees Weiss Wine, Smuttynose Wheat Wine, Portsmouth Wheat Wine.

GRUPO 23 – EUROPEAN SOUR ALE

ALE EUROPEIAS ÁCIDAS

Neste grupo estão os tradicionais estilos de cervejas ácidas da Europa que ainda são produzidas com trigo. A maioria tem baixo amargor, uma vez que sua acidez equilibra a doçura do malte, papel que em outras cervejas é desempenhado pelo amargor do lúpulo. Em geral, as cervejas ácidas não são amargas, porque esses sabores se chocam. Algumas são adoçadas e saborizadas na própria cervejaria ou no momento do consumo.

BERLINER WEISSE (23A)

TEOR ALCOÓLICO: 2,8% a 3,8% apv | AMARGOR: 3 a 8 IBU | COR: 2 a 3 SRM

São as famosas cervejas “brancas” de Berlim, produzidas com 75% de cevada e 25% de trigo. Elas mais parecem um refresco ou um vinho espumante que uma cerveja. Ao serem servidas, produzem espuma densa, mas que logo desaparece. São cervejas de baixo teor alcoólico, frisantes, que lembram uma refrescante limonada não adoçada. Napoleão, em 1809, chamou-as de “champanhe do Norte”. Estão cada vez mais raras na Alemanha, mas algumas cervejarias artesanais americanas as produzem regularmente.

Como as Weissbier (10A) alemãs, as Berliner Weisse podem conter levedura, carregando, portanto, o prefixo alemão Hefe- (levedo). O baixo teor alcoólico e o gosto pouco amargo favorecem o hábito de servi-la como um refresco, geralmente misturada a sucos de limão ou framboesa, e eventualmente com licores. Em comparação com as Lambic (23D), geralmente não são tão ácidas e têm menor teor alcoólico.

Brasileiras: Bierbaum Berliner Weisse, Tupiniquim Lógica Absurda, Urbana Lacto Vacillus, Falke Bier Juiz de Fora, Perro Libre Sorachi,

Tupiniquin Berliner Weisse Maracujá.

Importadas: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, The Bruery Hottenroth.

FLANDERS RED ALE (23B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,6% a 6,5% apv | AMARGOR: 10 a 25 IBU | COR: 10 a 16 SRM

Este é o estilo de cerveja mais parecido com vinho, por sua cor vermelho-escura e o leve toque acético (vinagrado). O nome refere-se à região de Flandres, norte da Bélgica, onde o estilo surgiu no século XVIII.

Bem complexo, apresenta aroma frutado (laranja, cereja e ameixa) com leves toques de baunilha, que complementam o malte. O final seco e com taninos remete a um bom vinho tinto. A baixa carbonatação e a adstringência lembram um vinho envelhecido.

São envelhecidas por quase dois anos em grandes barricas de carvalho que contêm as bactérias residuais – geralmente lactobacilos – necessárias para “azedar” a bebida. Em seguida, procede-se a uma mistura (blend) com cervejas não envelhecidas para ajustar a acidez e os aromas acres da bebida final. Considerado uma arte, esse processo é cada vez menos utilizado.

Brasileira: Pratinha Culott Duchesse.

Importadas: Cuvée des Jacobins Rouge, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Grand Cru, Rodenbach Klassiek, Vichtenaar Flemish Ale.

ODU BRUIN (23C)

TEOR ALCOÓLICO: 4% a 8% apv | AMARGOR: 20 a 25 IBU | COR: 15 a 22 SRM

Este estilo de cerveja remonta ao século XVI, sendo originário também da região de Flandres, norte da Bélgica.

Comparadas às Flanders Red Ale (23B), estas são mais escuras e menos amargas. Passam pelo mesmo processo de envelhecimento e blend com produtos mais jovens – como as Flanders Red Ale, mas não usam

tonéis de carvalho e sim de aço inoxidável. A principal diferença, contudo, está no forte caráter de malte utilizado com diferentes graus de torrefação, que traz toques de chocolate, caramelo e toffee.

A combinação da acidez com o aroma de frutas (uvas-passas, ameixas e cerejas) e a doçura do malte produz um resultado agri-doce muito interessante.

Importadas: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Riva Vondel, Vanderghinste Bellegems Bruin.

LAMBIC (23D)

TEOR ALCOÓLICO: 5% a 6,5% apv | AMARGOR: 0 a 10 IBU | COR: 3 a 7 SRM

Durante muitos séculos o mosto era deixado em contato com o ar para receber as “bênçãos de Deus” e transformar-se em cerveja. A fermentação ocorria espontaneamente. Pode-se dizer que este é o método mais antigo de fabricação de cerveja, empregado desde sua origem, há mais de 6 mil anos.

A partir da Idade Média, os cervejeiros passaram a recolher um pouco do levedo de uma produção para aplicá-lo à próxima, acelerando o processo e padronizando o resultado, apesar de não entenderem o mecanismo do fenômeno. O processo de fermentação só foi cientificamente compreendido no século XIX.

As cervejas Lambic e suas variações – Gueuze (23E) e Fruit Lambic (23F) – ainda utilizam o método antigo de fermentação espontânea ou selvagem, como é popularmente conhecido. O nome é derivado da cidade belga de Lembeek. Atualmente, a produção dos exemplares mais conhecidos ocorre na região próxima a Bruxelas, no vale do Sena.

Os micro-organismos impregnam as instalações da cervejaria, suas paredes e barris. Assim, os tanques de fermentação ficam abertos para serem contaminados por essa levedura do ambiente.

Enquanto as cervejas de fermentação Ale precisam de uma a duas semanas para completar o processo e as Lager precisam de um a dois meses, as Lambic passam de dois a três anos maturando em barris de carvalho, alguns deles centenários.

De todos os estilos, este é o que menos lembra cerveja, assemelhando-se a uma sidra azeda. O aroma produzido é pronunciadamente azedo, lembrando curral de fazenda. Não há nenhum traço de lúpulo, mesmo porque ele é utilizado mais como conservante do que com fins aromáticos. Sua cor é amarelo-clara, tornando-se mais escura e dourada quanto mais envelhecida for a bebida. Não há nenhuma carbonatação, ou seja, não produz espuma.

Essas cervejas são muito raras, sendo encontradas apenas em alguns bares de Bruxelas. A única opção em garrafa é a Cantillon Grand Cru Bruocsella, produzida pela microcervejaria Cantillon, naquela cidade.

Alguns cervejeiros acrescentam ingredientes como coentro, açúcar e casca de laranja para suavizar a acidez e os aromas acres. Nesse caso, a cerveja é popularmente conhecida como cerveja faro.

Importada: Cantillon Grand Cru Bruocsella.

GUEUZE (23E)

TEOR ALCOÓLICO: 5% a 8% apv | AMARGOR: 0 a 10 IBU | COR: 3 a 7 SRM

As cervejas deste estilo são resultado de uma mistura (blend) de cervejas Lambic jovem (pelo frescor) e Lambic envelhecida (pelo aroma e pelo corpo). Não se adiciona a elas nem açúcar nem fermento, e são deixadas para maturar por vários meses ou até anos. O resultado são cervejas douradas tendendo ao âmbar, que podem se tornar cada vez mais escuras com o passar do tempo.

A Gueuze (ou Geuze) tem sabor ácido e cortante. Ao contrário da Lambic (23D), é efervescente, o que produz muita pressão na garrafa. Por essa razão, muitas vezes é comercializada em garrafas mais resistentes, como as usadas para vinhos espumantes, o que já a tornou popularmente conhecida como “o champanhe de Bruxelas”.

Importadas: Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, Cantillon Gueuze, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Girardin Gueuze

(Black Label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze.

FRUIT LAMBIC (23F)

TEOR ALCOÓLICO: 5% a 7% apv | AMARGOR: 0 a 10 IBU | COR: 3 a 7 SRM

Por serem muito ácidas, as Lambic sempre desafiaram seus degustadores a encontrar soluções para aumentar sua drinkability. A maneira mais adequada e, naturalmente, explorada intensamente é adicionando-se frutas durante a fermentação. Assim, não são cervejas de frutas, mas cervejas com frutas.

As cervejas deste estilo são produzidas, como as Gueuze (23E), a partir de um blend de cervejas Lambic jovens e envelhecidas. Durante a maturação, essa mistura recebe um volume considerável de frutas (de 10% a 30%), o que provoca mais fermentação.

O aroma resultante denuncia claramente a fruta utilizada – cereja, framboesa, amora, pêssego, damasco, uvas (moscatel ou merlot). O produto final, adequadamente equilibrado, é uma cerveja leve, clara, agridoce, marcadamente frutada e frisante.

Brasileiras: Blumenau Catharina Sour Sun of a Peach, Random Homem do Saco Sour, Tupiniquim Framboesa, Lohn Catharina Sour Bergamota, Lohn Catharina Sour Uva Goethe.

Importadas: Boon Framboise Mariage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou'Foune, Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus, Cantillon Vigneronne, De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek.



GRUPO 24 – BELGIAN ALE

ALE BELGAS

Este grupo contém as Ale belgas e francesas altamente aromáticas, maltadas e equilibradas.

WITBIER (24A)

TEOR ALCOÓLICO: 4,5% a 5,5% apv | AMARGOR: 8 a 20 IBU | COR: 2 a 4 SRM

As cervejas de trigo belgas foram muito populares na Europa no século XVII, mas sumiram do mercado no final da Segunda Guerra Mundial.

A cidade de Hoegaarden, na região de Flandres (Bélgica), famosa por suas cervejas de trigo, teve sua última cervejaria fechada em 1955. Mas, em 1966, um leiteiro da cidade chamado Pierre Celis (1925-2011) resolveu fabricar sua própria cerveja usando uma velha receita guardada na memória. Desse dia em diante, ela tornou-se uma lenda entre as cervejas, sendo muito procurada como bebida refrescante.

As Witbier são muito diferentes das Weissbier (10A) alemãs. Geralmente usam trigo não maltado e são temperadas com semente de coentro e casca de laranja (fruta cítrica, típica da ilha de Curaçao). Se

engarrafadas, são vendidas como cervejas para acompanhar sobremesa. As similares alemãs usam trigo maltado, mas nenhum adjunto. Em geral são muito claras mas turvas, por não serem filtradas. As filtradas são translúcidas e, por isso, são chamadas de Kristall.

São Ale refrescantes, elegantes, saborosas, de moderada intensidade, agradavelmente cítricas e secas.

Brasileiras: Schornstein Blanche de Maison, Wäls Belgian Witte, Bodebrown Blanche de Curitiba, Wäls Witte, Dado Bier Duons, Amazon Witbier Taperebá, Schornstein Witbier, Invicta Whitie Dog, Cervogia WT|01, Küd Tangerine, Arena Opa Bier, Mistura Clássica Angra dos Reis, Lund Witbier, Leopoldina Witbier, Seasons Basilicow, Therezópolis Or Blanc, Noi Sicilia, Bohemia Bela Rosa, Búzios Brigitte, Jeffrey Niña.

Esrangeiras: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke.

BELGIAN PALE ALE (24B)

TEOR ALCOÓLICO: 4,8% a 5,5% apv | AMARGOR: 20 a 30 IBU | COR: 8 a 14 SRM

As cervejas deste estilo são tradicionalmente produzidas na Bélgica desde o século XVIII, e foram aperfeiçoadas na segunda metade do século XX. Por serem leves e de fácil degustação, são muito populares nesse país, sendo a cerveja do dia a dia.

São cervejas cremosas – embora sua espuma desapareça rapidamente –, maltadas, frutadas, levemente amargas (lúpulo) e ligeiramente picantes. São menos agressivas no perfil de sabor do que muitas outras cervejas belgas. Sua cor varia do âmbar ao cobre.

O aroma do malte tende a ser um pouco de biscoito com um leve tostado, similar ao de mel ou caramelo; o caráter frutado é perceptível e complementar ao do malte. O amargor é geralmente moderado, mas pode não parecer tão elevado devido ao dulçor do malte.

Muito semelhantes às Strong Bitter (11C), geralmente com um caráter ligeiramente diferente de levedura e um perfil de malte mais variado.

Entretanto, com menos características de levedura que muitas outras cervejas belgas.

Brasileiras: Eisenbahn Pale Ale, Wäls Verano, Landbier Belgian Ale, Noi Avena, Gauden Pale Ale.

Importadas: De Koninck, De Ryck Special, Palm Dobbie, Palm Speciale.



BIÈRE DE GARDE (24C)

TEOR ALCOÓLICO: 6% a 8,5% apv | AMARGOR: 18 a 28 IBU | COR: 6 a 19 SRM

São cervejas artesanais tradicionais do norte da França. O nome francês significa “cerveja de guarda”, indicando que são fabricadas nos dias mais frios e armazenadas em garrafas como as de vinho espumante em caves frias para o verão, como ocorre com o estilo Saison ([25B](#)). Atualmente são produzidas durante todo o ano, mas algumas são rotuladas como Bière de Mars, por serem produzidas no mês de março.

Existem três variações: dourada (blond ou blonde), âmbar (amber ou ambrée) e marrom (brown ou brune). Quanto mais escura for, maior a presença de malte e menor a de lúpulo. O caráter geral dessa bebida é de malte, com alta carbonatação, seca, corpo moderado e percepção suave do álcool.

Brasileira: Urbana Gay Goose, Uaimii Saint Hilaire.

Importadas: Ch'Ti (brown e blond), Jenlain (amber e blond), La Choulette (as 3 versões), St. Amand (brown), Saint Sylvestre 3 Monts (blond), Russian River Perdition.



GRUPO 25 – STRONG BELGIAN ALE

ALE BELGAS FORTES

As cervejas deste grupo são claras, bem atenuadas (boa conversão de açúcares fermentáveis em álcool e gás carbônico), balanceadas para o amargo, em decorrência geralmente mais da levedura do que do malte, com teor alcoólico geralmente alto, embora com grandes variações dentro dos estilos.

BELGIAN BLOND ALE (25A)

TEOR ALCOÓLICO: 6% a 7,5% apv | AMARGOR: 15 a 30 IBU | COR: 4 a 7 SRM

A procura por alternativas para as cervejas Pilsen provocou reações em todas as cervejarias pelo mundo. Na Bélgica, uma das iniciativas mais bem-sucedidas partiu das receitas das cervejas de abadia, numa versão mais clara e menos amarga. Este estilo reúne cervejas complexas e perfumadas, cremosas, com perceptível presença de malte, lúpulo e álcool em harmonia.

Sua cor varia de palha a dourada e ela tem uma complexidade sutil frutada-picante de levedura belga, com um pouco de sabor de malte doce e um final seco. A espuma é branca e densa, com boa persistência.

A intensidade alcoólica varia na mesma faixa de uma Belgian Dubbel (26B), seu caráter é semelhante ao de uma Belgian Golden Strong Ale (25C) ou uma Belgian Tripel (26C), embora um pouco mais doce e não tão amarga.

Brasileiras: Backer Medieval, Blumenau Frida, Seasons Funhouse, Bierland Belgian Blond Ale, Saint Bier Belgian Golden Ale, Gauden Blonde Ale, Fürst Frei Galdi, Bohemia Caá-Yari, Three Monkeys Golden Ale.

Importadas: Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond.

SAISON (25B)

TEOR ALCOÓLICO: 3,5% a 9,5% apv | AMARGOR: 20 a 35 IBU | COR: 5 a 22 SRM

Este é um estilo de cerveja típico do sul da Bélgica, na região de Valônia. Como antes da invenção das máquinas de refrigeração era difícil produzir cervejas no verão, elas eram produzidas no inverno e na primavera e guardadas para serem consumidas nos dias mais quentes. Sua fermentação ocorre, em geral, dentro do barril. Apresentam uma cor alaranjada. São densas e citricamente frutadas (laranja e limão).

A Saison moderna mais conhecida, a Saison Dupont, foi produzida pela primeira vez na década de 1920. Originalmente uma Ale artesanal rústica, feita com ingredientes agrícolas produzidos em fazendas locais, agora é produzida principalmente em grandes cervejarias que ainda mantêm a imagem de suas origens humildes.

São cervejas complexas tanto no aroma quanto no gosto, devido à enorme variedade de temperos que lhes são adicionados, conferindo-lhes características únicas e exclusivas. São bastante carbonatadas e muito refrescantes, com um equilíbrio notável entre a doçura do malte, o amargor do lúpulo e a acidez final. São também conhecidas como Farmhouse Ale (Ale camponesa).

Brasileiras: Bodebrown Limoeiro, Clássica Tropical Stillwater Artisanal, Invicta Saison à Trois, Urbana La Cocote des Jardins, Urbana Jabaquara Shake, Wäls 42, Seasons Celsons!, Colombina Saison do Pé Rachado, DasBier Saison, O Motim Canudos.

Importadas: Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale.

BELGIAN GOLDEN STRONG ALE (25C)

TEOR ALCOÓLICO: 7,5% a 10,5% apv | AMARGOR: 22 a 35 IBU | COR: 3 a 6 SRM

Este é um dos mais clássicos estilos de cerveja, embora muito limitado à Bélgica. Sua cor clara sugere uma Lager leve, mas não é. São bebidas fortes, muito frutadas, com bastante lúpulo (amargas) e de alto teor alcoólico. Os melhores exemplares são complexos e delicados. A alta carbonatação ajuda a expor os diversos sabores e a aumentar a percepção de um final seco. Tradicionalmente são refermentadas na garrafa.

Bastante efervescentes, as Belgian Golden Strong Ale produzem uma espuma densa e cremosa, que se agarra ao copo, produzindo o chamado Belgian lace (ou Brussels lace, literalmente “renda belga”) à medida que o copo se esvazia.

Pelo teor alcoólico, são muitas vezes confundidas com as Belgian Tripel (26C) e vice-versa. Entretanto, as cervejas deste estilo são mais claras e efervescentes, provocam sensação crocante e seca, com retrogosto levemente amargo.

Os nomes usados pelas cervejarias para seus produtos deste estilo são sempre curiosos e aludem ao seu alto teor alcoólico. A cerveja original deste estilo é a Duvel, que significa “diabo”, produzida na cervejaria Moortgat desde o fim da Primeira Guerra Mundial.

Brasileiras: Eisenbahn Strong Golden Ale, Dado Bier Belgian Ale, Urbana Gordelícia, Urbana Isola Birra, Opa Bier SGA, Bierland Strong Golden Ale, Bodebrown St. Arnould 10, Dádiva Duo, Eisenbahn Lust Prestige, Wäls Brut, Schmitt Sparkling Ale, Double Vienna Brut, Rasen Strong Golden Ale.

Importadas: Brigand, Delirium Tremens, Dulle Teve, Duvel, Judas, Lucifer, Piraat, Russian River Damnation.

GRUPO 26 – TRAPPIST ALE

CERVEJAS TRAPISTAS

“Trapista” é um nome legalmente protegido e não pode ser usado comercialmente, exceto por genuínos mosteiros trapistas que preparam sua própria cerveja. Neste grupo estão reunidos os estilos de cerveja criados e produzidos por eles atualmente. Estas cervejas são caracterizadas pela alta carbonatação provocada por segunda fermentação na garrafa e têm um caráter expressivo (e muitas vezes agressivo) da levedura.

TRAPPIST SINGLE (26A)

TEOR ALCOÓLICO: 4,8% a 6% apv | AMARGOR: 25 a 45 IBU | COR: 3 a 5 SRM

Apesar de ser um estilo de baixo teor alcoólico, ele é uma criação relativamente recente desenvolvida a partir das cervejas produzidas para as refeições diárias dos monges, ainda que não apenas para esse fim. O mosteiro Westvleteren fabricou as primeiras em 1999 para comercialização. A maioria não é rotulada e não está disponível fora do mosteiro, ou é produzida com pouca frequência. Alguns a chamam de “cerveja do monge”.

Essas cervejas são claras, amargas, muito atenuadas (boa conversão dos açúcares fermentáveis em álcool e gás carbônico) e bem carbonatadas, mostrando um caráter de levedura trapista frutado-condimentado, um perfil de lúpulo condimentado-floral, sustentados por um suave paladar de malte granulado-doce.

Brasileira: Bottobier Zoontje.

Importadas: Achel 5° Blond, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond.

BELGIAN DUBBEL (26B)

TEOR ALCOÓLICO: 6% a 7,6% apv | AMARGOR: 15 a 25 IBU | COR: 10 a 17 SRM

No passado eram cervejas produzidas para as festas religiosas. O nome foi criado pelo mosteiro trapista de Westmalle, na Idade Média, para diferenciá-la da tradicional Ale da dieta diária dos monges, que era bem mais fraca em termos alcoólicos. Sua produção foi retomada em meados do século XIX, após a era napoleônica.

As Belgian Dubbel são cervejas complexas, com forte presença de malte, sabor torrado de nozes e chocolate, pouco lúpulo e, portanto, quase nenhum amargor. Geram uma espuma cremosa e persistente. Sua cor varia do cobre ao marrom. O aroma lembra banana e frutas não cítricas. Embora maltadas, têm um final bastante seco.

Brasileiras: Wäls Dubbel, Júpiter Habanero Dubbel, Bodebrown St. Arnould 6, Seasons Dubbel Dragon.

Importadas: Affligem Dubbel, Chimay Première, Corsendonk Pater, Grimbergen Double, La Trappe Dubbel, St. Bernardus Pater 6, Trappistes Rochefort 6, Westmalle Dubbel.



BELGIAN TRIPEL (26C)

TEOR ALCOÓLICO: 7,5% a 9,5% apv | AMARGOR: 20 a 40 IBU | COR: 4,5 a 7 SRM

Comparadas com as Belgian Dubbel (26B), as cervejas deste estilo são mais claras, um pouco mais amargas, embora levemente frutadas, e geralmente cítricas (laranja ou limão). Nota-se claramente um aroma de frutas com toques de cravo e baunilha.

São cervejas efervescentes, que produzem uma espuma densa, cremosa e persistente. A adição de açúcar na fermentação e o fato de serem refermentadas na garrafa ajudam a tornar esta bebida mais leve e doce, equilibrando a presença do álcool, com uma drinkability surpreendente.

O estilo foi desenvolvido pelo mosteiro trapista de Westmalle em 1934 a partir de uma receita de Hendrik Verlinden (1866-1940), batizado de

Tripel em 1956 e copiado por muitas cervejarias em todo o mundo desde então.

Algumas cervejarias usam o termo “Tripel” para indicar que a cerveja utiliza até três vezes mais malte do que seria o normal. Outras empregam o termo para identificar as cervejas que utilizam três tipos de cereais, sendo a cevada um deles.

Contudo, a teoria mais aceita sobre a origem do nome é a de que ele advém da tradição medieval de identificar, nos tanques e barris, a cerveja mais fraca com um X, a de média intensidade com XX e a mais forte com XXX, que se tornou “Tripel”. Era um jeito prático de controle numa época de analfabetismo.

Este estilo pode assemelhar-se a uma Belgian Golden Strong Ale (25C), mas um pouco mais escura e encorpada. Tem um sabor de malte mais evidente, mas nunca doce. A maioria das versões trapistas tem pelo menos 30 IBU e é muito seca.

Brasileiras: Falke Tripel Monasterium, Wäls Trippel, Mistura Clássica Beatus Tripel, Bodebrown Tripel Montfort, Votus nº 002, Paulistânia Pátio do Colégio, Therezópolis Diamant, Krug Inocência, Lohn Trippel.

Importadas: Affligem Tripel, Chimay Cinq Cents, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Unibroue La Fin Du Monde, Val-Dieu Triple, Watou Tripel, Westmalle Tripel.

BELGIAN DARK STRONG ALE (26D)

TEOR ALCOÓLICO: 8% a 12% apv | AMARGOR: 20 a 35 IBU | COR: 12 a 22 SRM

As cervejas deste estilo são apelidadas de Quadrupel, talvez porque sejam mais escuras, mais maltadas e menos frutadas do que as Belgian Tripel (26C).

Sua cor varia de âmbar ou cobre ao marrom-escuro. A espuma é densa, cremosa e persistente como a das Belgian Golden Strong Ale (25C). O aroma é complexo, com notas de malte e frutas (uva-passa, ameixa ou figo). A complexidade oferecida ao paladar é semelhante à do aroma,

originado pela combinação do malte, da cepa de fermento e do lúpulo, mesclados com o alto teor alcoólico alcançado.

As versões trapistas autênticas tendem a ser mais secas do que as versões de abadia, que podem ser mais doces e encorpadas. Tradicionalmente passam por uma segunda fermentação na garrafa. Podem ser vistas como Belgian Dubbel (26B) mais escuras, encorpadas e bem mais alcoólicas.

Brasileiras: Urbana Trimiliquei, Monja Pythia de Delfos, Urbana Có, Urbana Bronson, Wäls Quadruppel, Bodebrown St. Arnould 8, Colombina Romaria, Jambreiro Belgian Dark Strong Ale, Lohn Quadruppel.

Importadas: Achel Extra Brune, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Grande Réserve, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Rochefort 8 & 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12.



GRUPO 27 – HISTORICAL BEER

CERVEJAS HISTÓRICAS

Este grupo lista estilos que já foram muito populares, mas que desapareceram completamente, ou dos quais são conhecidas apenas

recriações. Esta categoria também pode ser usada para cervejas tradicionais ou nativas e de importância cultural apenas local.

GOSE

TEOR ALCOÓLICO: 4,2% a 4,8% apv | AMARGOR: 5 a 12 IBU | COR: 3 a 4 SRM

Pouco comum atualmente, este estilo é associado à cidade de Leipzig (Alemanha). Surgiu na Idade Média (cerca de 1740), na cidade de Goslar, no rio Gose, e foi muito popular até o início do século XX. A produção diminuiu significativamente após a Segunda Guerra Mundial e terminou completamente em 1966. Algumas cervejarias reavivaram o estilo a partir de 1980, mas não é fácil de encontrar mesmo assim.

São cervejas de trigo altamente carbonatadas, ácidas e frutadas, que utilizam sal não iodado, sementes de coentro e lactobacilos em suas receitas, o que as torna quase exóticas, embora refrescantes. São servidas tradicionalmente em copos cilíndricos.

Brasileiras: Urbana Relaxe & Gose, Abadessa Gose.

Importadas: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose.

LICHTENHAINER

TEOR ALCOÓLICO: 3,5% a 4,7% apv | AMARGOR: 5 a 12 IBU | COR: 3 a 6 SRM

O estilo originou-se em Lichtenhain, na região da Turíngia (Alemanha central), e foi bastante popular no final do século XIX. São cervejas de trigo ácidas, defumadas e de baixo teor alcoólico. Possuem caráter complexo mas refrescante devido à alta carbonatação, com baixo amargor e acidez moderada. Não são tão ácidas como uma Berliner Weisse ([23A](#)) e são mais parecidas com uma Gose defumada e sem o coentro e o sal. Devem ser degustadas jovens.

LONDON BROWN ALE

TEOR ALCOÓLICO: 2,8% a 3,6% apv | AMARGOR: 15 a 20 IBU | COR: 22 a 35 SRM

Este é o estilo característico de Londres, conhecido como London Style. Suas cervejas são muito saborosas, têm sabor e aroma de malte, que pode lembrar caramelo, toffee, biscoito ou mesmo café. Sua cor é sempre marrom, podendo variar um pouco na tonalidade, e é muitas vezes opaca.

O estilo foi desenvolvido pela Mann's em 1902 como “a cerveja mais doce de Londres”. Perdeu popularidade durante a segunda metade do século XX e hoje em dia está quase extinta. Frequentemente é servida nos pubs como um aperitivo doce para acompanhar uma Bitter inglesa. As versões comerciais podem ser pasteurizadas e até adoçadas, o que lhes confere um sabor doce. Pode parecer uma versão menos amarga e alcoólica de uma Sweet Stout (16A) ou mesmo uma versão doce de uma Dark Mild (13A).

Importadas: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale.

PRE-PROHIBITION LAGER

TEOR ALCOÓLICO: 4,5% a 6% apv | AMARGOR: 25 a 40 IBU | COR: 3 a 6 SRM

Esta é uma antiga versão americana da Czech Premium Pale Lager (3B) original, levada por imigrantes para os Estados Unidos. Com amostras do levedo e conhecimento do processo de produção, eles utilizaram ingredientes nativos para produzir cervejas muito parecidas com a original.

Com o advento da Lei Seca americana, o estilo parou de ser produzido. Ao término da restrição de bebidas alcoólicas nos Estados Unidos, o país enfrentou duas grandes guerras e a escassez de matéria-prima. As adaptações deste estilo levaram ao surgimento do estilo American Lager (1B), que domina o mercado americano e o mundo até hoje.

Estas cervejas são bem mais amargas que as American Lager (1B) atuais e alguns exemplares são também mais dourados e alcoólicos. Por utilizarem milho e, eventualmente, arroz como adjunto, são refrescantes,

crocantes e secas. O lúpulo é notado, mas sem ser agressivo. São encontradas nos Estados Unidos somente em brewpubs e microcervejarias de distribuição local.

Importadas: Anchor California Lager, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch.

PRE-PROHIBITION PORTER

TEOR ALCOÓLICO: 4,5% a 6% apv | AMARGOR: 20 a 30 IBU | COR: 18 a 30 SRM

Estilo produzido na Filadélfia (Estados Unidos) durante a Revolução Americana (1776). Eram cervejas bem populares nos recém-formados estados do Meio-Atlântico (Delaware, Maryland, Nova York, Nova Jersey, Pensilvânia), aprovadas pelo presidente George Washington (1732-1799). O estilo é também conhecido como Pennsylvania Porter ou East Coast Porter. É uma adaptação americana da English Porter ([13C](#)) a partir de ingredientes locais, incluindo adjuntos. São mais suaves e menos amargas do que uma American Porter ([20A](#)) e menos carameladas do que uma English Porter ([13C](#)).

Importadas: Stegmaier Porter, Yuengling Porter.

ROGGENBIER

TEOR ALCOÓLICO: 4,5% a 6% apv | AMARGOR: 10 a 20 IBU | COR: 14 a 19 SRM

O estilo Roggenbier é antigo, originário de Regensburg, na região da Baviera (Alemanha). É uma variação do estilo Dunkelweizen ([10B](#)), que usa centeio no lugar do trigo. Alguns exemplares chegam a ter 65% de centeio.

Hoje em dia, uma Roggenbier pode usar fermentos Lager ou Ale, mas permanece uma bebida adstringente, refrescante, encorpada e com delicada presença de lúpulo. Geralmente não é filtrada, e sua aparência é turva, encorpada. Bem carbonatada, provoca uma espuma densa e

persistente. O sabor é de pão de centeio líquido, com um leve amargor do lúpulo, que permanece no retrogosto.

Brasileira: Das Bier Roggen Kölsch.

Importada: Thurn und Taxis Roggen.

SAHTI

TEOR ALCOÓLICO: 7% a 11% apv | AMARGOR: 7 a 15 IBU | COR: 4 a 22 SRM

Este é um estilo tradicional e típico da Finlândia produzido em fazendas há pelo menos quinhentos anos, para ocasiões festivas como casamentos de verão. Essas cervejas eram produzidas uma ou duas semanas antes das festas. Um costume semelhante existe na Estônia, onde a cerveja é chamada Koduolu.

São cervejas pesadas e fortes, com um sabor de centeio, zimbro, com forte caráter de banana e cravo proveniente da levedura. Têm forte semelhança com as Weizenbock (10C); porém, são mais doces e espessas, com um aroma centrado no centeio e no zimbro.

SPECIALTY BEER

CERVEJAS DE ESTILO LIVRE

Os grupos a seguir reúnem estilos diferentes do que chamamos de estilos clássicos, representados pelas categorias 1 a 27. Os estilos clássicos são independentes e podem ser descritos em pormenores, diferentemente dos deste grupo. Já as cervejas de estilo livre são transformações de um estilo clássico ou de outra cerveja, quer pela inclusão de ingredientes, quer pela alteração no processo de produção.

GRUPO 28 – AMERICAN WILD ALE

ALE AMERICANAS SELVAGENS

Este grupo caracteriza-se mais como categoria. O termo American Wild Ale é muito usado pelos cervejeiros artesanais e caseiros. No entanto, a palavra “wild” (“selvagem”) não implica que essas cervejas sejam necessariamente de fermentação espontânea, mas sim que são influenciadas por micróbios adicionados à tradicional levedura de cerveja.

Esta categoria está destinada a uma grande variedade de cervejas que não se encaixam nas Ale Europeias Ácidas, do [grupo 23](#). Todos os estilos nesta categoria agrupam cervejas especiais, em que muitas interpretações criativas são possíveis. Os estilos são definidos exclusivamente pelo uso de perfis e de ingredientes de fermentação específicos.

Ao longo desta categoria, a palavra “Brett” é usada como uma abreviação para as leveduras do gênero *Brettanomyces*.

BRETT BEER (28A)

Os parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico dependem da cerveja usada como base.

São interpretações modernas de cervejas belgas que usam leveduras selvagens ou de estilos ingleses produzidos por cervejeiros artesanais pelo acréscimo de Brett (*Brettanomyces*). O estilo da cerveja-base descreve a maior parte das características destas cervejas, mas a adição de Brett garante um produto de caráter seco, fino e rústico.

Em comparação com o mesmo estilo de cerveja sem Brett, uma Brett Beer será mais seca, altamente atenuada (boa conversão dos açúcares fermentáveis em álcool e gás carbônico), frutada, de corpo leve e cada vez mais rústica à medida que envelhece.

Brasileiras: Tupiniquim Funky & Sour, Júpiter Bretta, Branca de Brett.

Importadas: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Bretta, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue, Victory Helios.

MIXED-FERMENTATION SOUR BEER (28B)

Os parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico dependem da cerveja usada como base.

São interpretações das cervejas belgas ácidas, ou seja, uma versão ácida e/ou rústica de um estilo de cerveja originalmente não ácido. Estas cervejas podem ser envelhecidas em madeira, mas qualquer característica da madeira não se torna um sabor dominante primário. O estilo de cerveja-base torna-se menos relevante, porque as várias leveduras e bactérias tendem a dominar o perfil.

Brasileiras: Tupiniquim Tirana Sour Ale, Mea Culpa Inveja.

Importadas: Boulevard Love Child, Cascade Vlad the Imp Aler, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Calabaza Blanca, Russian River Temptation, The Bruery Rueuze, The Bruery Tart of Darkness.

WILD SPECIALTY BEER (28C)

Os parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico dependem da cerveja usada como base.

São versões ácidas e/ou rústicas de cervejas com frutas, ervas ou especiarias, ou uma cerveja feita com levedura selvagem e envelhecida em madeira. Apesar disso, a madeira não é a característica primária ou dominante. A cerveja-base utilizada pode ser de qualquer estilo, menos uma Lambic (23D).

Brasileira: Invicta Transatlântica Brett.

Importadas: Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Eric's Ale, New Glarus Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme.

GRUPO 29 – FRUIT BEER

CERVEJAS COM FRUTAS

Este é um grupo de estilos de cerveja que utilizam frutas ou uma combinação de frutas em suas receitas.

FRUIT BEER (29A)

Os parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico dependem da cerveja usada como base.

Este é um estilo muito particular: um casamento harmonioso de cerveja com frutas que vai além das cervejas frutadas. Parte-se de uma cerveja à qual se acrescenta uma ou mais frutas, que lhe conferem sabor, com o propósito de obter uma bebida diferente, talvez superior. As possibilidades de arranjo são tão variadas que permitem características diversas ao estilo.

A presença da fruta nunca se sobrepõe ao estilo original, mas o enriquece. O equilíbrio com a cerveja é característica fundamental, não sugerindo um produto artificial. As frutas mais usadas são framboesa, cereja, mirtilo, damasco e morango. Os exemplares deste estilo identificam, em seu rótulo, o estilo básico empregado e as frutas utilizadas.

Brasileiras: Colorado Murica, Colorado Nassau, Urbana Boo!, Urbana Fio Terra, Backer Julieta, Wäls Reticulata, Tupiniquim Saison de Caju, Invicta Maracujipa, Tupiniquim Polimango, Bodebrown Cerveja do Amor, Amazon Forest Bacuri, Green Lab Groove Red, Baden Baden American IPA, Königs Tour Mossa.

Importadas: Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Ebulum Elderberry Black Ale, Founders Rübæus.

FRUIT AND SPICE BEER (29B)

Os parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico dependem da cerveja usada como base.

Esta é uma união harmoniosa de frutas, especiarias e cerveja, cujo resultado é claramente percebido como cerveja. O caráter de frutas e

especiarias é evidente, mas em equilíbrio com a cerveja, sem sugerir ser um produto artificial. O equilíbrio é a chave de uma cerveja de frutas e especiarias bem-feita. Os ingredientes adicionados complementam o estilo original e não o sobrecarregam.

Brasileiras: Urbana Bergamosh, Amazon Red Ale Pripioça.

SPECIALTY FRUIT BEER (29C)

Os parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico dependem da cerveja usada como base.

Uma Specialty Fruit Beer é uma Fruit Beer (29A) ou uma Fruit and Spice Beer (29B) enriquecida com ingredientes ou processos adicionais, tais como açúcares fermentáveis (mel, açúcar mascavo, açúcar invertido etc.). É uma união harmoniosa de frutas, açúcares e cerveja, cujo resultado é claramente percebido como cerveja. O sabor das frutas e das especiarias é evidente, mas em equilíbrio com a cerveja, sem sugerir um produto artificial.

Brasileira: Amazon Stout Açaí.

GRUPO 30 – SPICY BEER

CERVEJAS CONDIMENTADAS

Neste grupo estão os estilos que usam especiarias, ervas, vegetais ou outros ingredientes orgânicos, exceto frutas (já reunidas no [grupo 29](#), de Cervejas com Frutas) e grãos. Esta categoria inclui explicitamente todas as especiarias culinárias, ervas e vegetais, bem como nozes (coco, amêndoas, castanhas, amendoim, pinhão, avelã, macadâmia etc.), pimentas, café, chocolate, pétalas de abeto vermelho, rosas, hibiscos, cascas de frutas/raspas (mas não suco), ruibarbo e similares. Aromas de açúcares e xaropes fermentáveis (néctar de agave, xarope de bordo, melaço, sorgo,

melado, mel etc.) eventualmente estão presentes, mas apenas em combinação com outros ingredientes, e não têm caráter dominante.

A criatividade dos cervejeiros é exercida a partir da disponibilidade de ingredientes naturais que podem tornar a bebida única, pessoal, com toque e característica individuais.

SPICE, HERB OU VEGETABLE BEER (30A)

Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo.

De maneira semelhante ao grupo de Cervejas com Frutas (29), aqui se enquadram as cervejas enriquecidas por diferentes vegetais (ervas, legumes ou especiarias). Assim como no caso das frutas, esta é uma combinação harmoniosa. O aroma de especiarias, ervas e/ou vegetais é evidente, mas em equilíbrio com a cerveja, sem sugerir um produto artificial.

Como as possibilidades de arranjo são muito variadas, as características deste estilo são bem amplas. O resultado é uma cerveja complexa e rica, com equilíbrio agradável aos sentidos.

O rótulo dos exemplares deste estilo são identificados com o estilo básico empregado e as ervas, especiarias ou vegetais utilizados. Os mais comuns são abóbora, gengibre, canela, chocolate, baunilha, mel e pimenta.

Brasileiras: Dado Bier Ilex, Colorado Appia, Campos do Jordão Ginger, Campos do Jordão Avelã, Urbana Padim Padi Cicho, Colombina Pepper Lager, Urbana Chuchupa, Três Lobos American Pilsen, Três Lobos Exterminador, Bodebrown Cacau IPA, Três Lobos Pele Vermelha, Coruja Coice, Amazon Cupulate Porter, Coruja Labareda, Tupiniquim Malagueta, Morada Hop Árabe, Colorado Demoiselle, Dama Fellas, Seasons Cirilo Coffee Stout, Opa Göttlich Divina, Von Borstel Kaffee Bier, Ekäut Coffee Stout.

Importadas: Alesmith Speedway Stout, Bell's Java Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Chipotle Ale, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout.

AUTUMN SEASONAL BEER (30B)

Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo.

As Autumn Seasonal Beer são cervejas que remetem a um clima fresco e à época de colheita do outono no hemisfério norte, podendo incluir abóbora ou outras polpas e especiarias associadas.

São cervejas cuja cor varia de âmbar a cobre, condimentadas, moderadamente encorpadas e com final ligeiramente aquecedor, sugerindo um bom acompanhamento para o frio do outono. Muitas vezes evocam a tradição da festa de Ação de Graças.

As especiarias mais usadas são pimenta-da-jamaica, noz-moscada, canela, cravo, gengibre, mas qualquer combinação é possível. Adjuntos de sabor são frequentemente utilizados (melaço, açúcar invertido, açúcar mascavo, mel, xarope de bordo etc.). Em muitas regiões os cervejeiros utilizam vegetais do tipo cabaça (mais frequentemente abóbora).

Brasileiras: Opera Fidelio Pumpkin Ale, Bier Hoff Jerimoon.

Importadas: Dogfish Head Punkin Ale, Schlafly Pumpkin Ale, Southampton Pumpkin Ale.

WINTER SEASONAL BEER (30C)

Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo.

As Winter Seasonal Beer são tradicionais na Europa, associadas ao inverno e, principalmente, às tradições natalinas.

Geralmente são cervejas que empregam ingredientes típicos da época, como açúcar mascavo, mel, xarope de bordo, frutas cristalizadas, nozes, tâmaras, casca de limão ou laranja, pimenta-da-jamaica, noz-moscada, canela, cravo e gengibre.

É um estilo bastante aberto, que deixa o cervejeiro livre para criar sua cerveja de acordo com os ingredientes tradicionais locais. Em geral são cervejas encorpadas, marrom-escuras, densas, com espuma farta e teor alcoólico de médio a alto.

Os exemplares deste estilo identificam em seu rótulo o estilo básico empregado, quase sempre Ale escuras e densas, e os principais ingredientes utilizados.

Brasileiras: Bamberg Saint Nicholas, Bamberg Weihnachts, Baden Baden Christmas Beer, Eisenbahn Weihnachts Ale.

Importadas: Anchor Our Special Ale, Goose Island Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Weyerbacher Winter Ale.



GRUPO 31 – SMOKED BEER

CERVEJAS DEFUMADAS

Aqui estão dois estilos de cerveja de caráter defumado.

CLASSIC STYLE SMOKED BEER (31A)

Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo.

Aqui estão reunidas as cervejas que exibem aroma defumado como sabor principal, que não seja do estilo Rauchbier (6B).

Qualquer estilo de cerveja pode ser defumado. Um bom exemplar deve alcançar um equilíbrio agradável entre o defumado e a cerveja-base. Os cervejeiros alemães têm tradicionalmente usado maltes defumados em Dunkles Bock (6C), Doppelbock (9A), Weissbier (10A), Munich Dunkel (8A), Schwarzbier (8B), Munich Helles (4A), Czech Premium Pale Lager (3B) e até German Pils (5D) como cerveja-base.

Diversas madeiras são utilizadas para defumar o malte: carvalho, bordo, noz-pecã, amieiro, noqueira, algaroba, macieira, cerejeira etc. Naturalmente, as influências no sabor do malte são distintas e marcantes.

O resultado desse processo são cervejas acentuadamente defumadas, mostrando bom balanço entre o defumado e a cerveja, com boa drinkability. Os melhores exemplares exibem um equilíbrio notável entre o defumado, os lúpulos e o malte.

As cervejas deste estilo indicam no rótulo a madeira utilizada na defumação do malte e o estilo da cerveja-base utilizada.

Brasileiras: Urbana Bad Ass, Urbana Bad Boss, Bamberg Franconian Rhapsody, Bierbaum Märzen Rauchbier, Bierbaum Weizen Rauchbier, Dama Smoked Porter, Seasons X Bacon, Burgman Fumacê, Fürst Wallis.

Importadas: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter.

SPECIALTY SMOKED BEER (31B)

Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo.

Uma Specialty Smoked Beer inclui Classic Style Smoked Beer (32A) com ingredientes adicionais (frutas, legumes, especiarias) ou que emprega

processos que transformam a cerveja em algo mais exclusivo, e cervejas defumadas com base em cervejas de estilo livre.

Brasileira: Küd Smoke on the Water.

GRUPO 32 – WOOD BEER

CERVEJAS ENVELHECIDAS EM MADEIRA

Esta categoria contém cervejas maturadas em madeira. Estes estilos são bastante populares entre as cervejarias artesanais americanas atuais, que estão sempre inovando e explorando novos produtos, ávidas por variações e experimentos de sabor.

WOOD-AGED BEER (32A)

Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo.

Compreende as cervejas com características advindas de sua maturação em barris de madeira, sem adição de toques alcoólicos pelo uso prévio do barril por outra bebida. Suas características dependem do estilo da cerveja-base utilizada e do método de envelhecimento escolhido – informações que são fornecidas nos rótulos.

É também muito comum o uso de aditivos à base de madeira (*chips* de madeira, varais de madeira, essência de carvalho). As cervejas-base costumam ser de estilos mais encorpados, de maior densidade, que podem ressaltar melhor os sabores adicionais.

Cervejas envelhecidas em barris nos quais foram armazenadas, previamente, outras bebidas alcoólicas (mesmo que cervejas) fazem parte do próximo estilo: Specialty Wood-Aged Beer ([32B](#)).

Brasileiras: Urbana Django, Wäls Cuvée Carneiro, Bamberg St. Michael, Invicta Brazilian Wood, Cevada Pura Nanquim, Krug Pretensão.

Importadas: Bush Prestige, Cigar City Humidor India Pale Ale, Faust Holzfassgereifter Eisbock, Firestone Walker Double Barrel Ale, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo.

SPECIALTY WOOD-AGED BEER (32B)

Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo.

São cervejas amadurecidas em barris que contiveram uísque, vinho, rum, cachaça etc., ou mesmo outras cervejas, e por isso adquirem algumas características dessas outras bebidas. O carvalho é a madeira mais tradicional, embora outras possam ser usadas.

A intensidade dos sabores resultantes depende do tipo e tempo de contato com a madeira, da forma de acondicionamento e envelhecimento, do estado de conservação e do uso anterior do barril.

A cerveja-base deve ser aparente e claramente identificável. A característica de madeira deve ser evidente, mas não a ponto de desequilibrar a cerveja. São cervejas resultantes de uma mistura harmoniosa do estilo-base com as características da madeira e da bebida alcoólica que esteve previamente em contato com o barril utilizado. Os melhores exemplares são suaves, saborosos, bem balanceados e maturados.

Esse método de maturação, embora tradicional, é raramente usado por grandes cervejarias, mas é uma técnica bastante popular entre as cervejarias artesanais americanas atuais, que estão sempre inovando e explorando novos produtos, ávidas por variações e experimentos de sabor.

Brasileiras: Bodebrown Hair of the Bode, Dum Petroleum Amburana, Dum Petroleum Carvalho Francês, Dum Petroleum Castanheira, Noi Cioccolato Barile, Noi Bárbara.

Importadas: Founders Kentucky Breakfast Stout, Goose Island Bourbon County Stout, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, The Lost Abbey Angel's Share Ale.





Nossos livros estão empoeirados; canecas de cerveja nos fazem mais sábios. A cerveja nos dá prazer, os livros só frustração!

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832), escritor e pensador alemão

Apreciar uma cerveja não exige rituais solenes ou procedimentos cerimoniosos. A natureza simples e alegre da bebida pede informalidade e simplicidade, tanto em relação ao ambiente quanto em relação ao ato de servi-la e de apreciá-la.

O copo é o coadjuvante mais importante, um personagem com um papel vivo na apreciação da bebida. É da cultura cervejeira belga que vem a tradição de cada cerveja ter seu próprio e distinto copo, que valorize melhor suas qualidades. É assim com muitas cervejarias, que oferecem copos próprios para suas bebidas.



Nesse cenário existem ainda outros atores que, embora secundários, compõem o ambiente cervejeiro. Copos, tampinhas, rótulos, garrafas, latas, bolachas, toalhas, abridores etc. fazem parte do cotidiano do apreciador de cerveja tanto quanto bandeiras, camisetas e fotos dos ídolos permeiam o ambiente dos amantes de clubes esportivos.

COPOS: FORMA E FUNÇÃO

Até aproximadamente duzentos anos atrás, era comum beber cerveja em canecas de cerâmica ou de metal. Elas não permitiam apreciar a cor e a transparência da bebida, nem observar adequadamente a formação de espuma.

Apesar de a tecnologia de fabricação de cristais e vidros já ser conhecida desde a Antiguidade, somente com o desenvolvimento de tecnologias de produção e o advento da indústria do vidro e do cristal, a partir do século XVIII, em especial na região da Boêmia, é que taças e

copos tornaram-se populares entre os apreciadores de cerveja. Coincidindo com a novidade das cervejas Pilsen, houve uma enorme mudança na apreciação da cerveja e de seu serviço, valorizando-se a leveza, o equilíbrio e a limpidez da bebida.

Hoje, as grandes cervejarias esforçam-se para indicar um tipo de copo para cada rótulo de cerveja produzido. Não se trata apenas de *marketing*, mas, sobretudo, de escolher o recipiente que melhor expõe e valoriza as qualidades da bebida.

O material, o peso, a espessura da borda e o formato do copo garantem o prazer da apreciação visual e valorizam os aspectos sensoriais da bebida.

Seu *design* deve valorizar a bebida, facilitar a apreciação de sua limpidez, cor e brilho. Assim, cervejas mais delicadas pedem copos leves e elegantes, que combinem com esse tipo de bebida e acentuem suas características. Em contrapartida, cervejas encorpadas e alcoólicas pedem copos mais robustos, como é o caso das trapistas e outras cervejas de abadia.

O copo deve exibir e valorizar o colarinho. A missão da espuma de exalar os aromas, de conferir corpo e de proteger o líquido da oxidação e do ganho de calor pode ser favorecida ou dificultada pelo formato do copo.

Para que se possa acompanhar o aspecto da cerveja, o nível da espuma e sua degradação, o copo deve ser translúcido. Por isso, devem ser evitados copos opacos, principalmente os de plástico, inadequados à apreciação de cerveja. Exceção seja feita a copos especiais de plástico rígido, transparentes, usados em competições de cerveja ou para degustação, assim como às tradicionais canecas opacas de cerâmica, apenas por seu indiscutível valor histórico.

Copos com a base mais estreita que a boca, como o pint e a caldereta, são adequados a quase todos os tipos de cerveja, por permitirem a concentração da espuma à medida que seu conteúdo vai sendo sorvido, devido à redução da superfície do líquido.

As Ale Belgas (24), por exemplo, têm aroma frutado, às vezes floral, com textura marcante. Por isso, devem ser servidas em copos que possam capturar e reter seus aromas, a fim de prolongar a boa sensação.

As Ale Britânicas Fortes (17) e as Cervejas Europeias Fortes (9) têm alto teor alcoólico, por isso devem ser servidas em copos semelhantes aos de conhaque (snifter).

Já as Cervejas de Trigo Alemãs (10) serão mais bem apreciadas se o copo reservar um espaço para a espuma generosa que produzem e permitir que sua opacidade e aroma característicos possam ser percebidos.



Para se apreciar a espuma, a clareza e a transparência das Lager claras, como a Pilsen, os copos mais indicados são os mais longos e esguios.

Para cervejas das quais não se espera formação de espuma abundante, podem ser usados copos maiores e retos.

Em ocasiões especiais, como nos festivais, é tradição beber em canecas com alças (mugs), que podem conter até mais de 1 litro de cerveja, provavelmente para poupar o apreciador do desconforto de fazer inúmeras idas e vindas para se servir.

Alguns copos de cerveja apresentam uma linha com a indicação de volume. Ela demarca o limite da quantidade de líquido e a partir de onde deve estar a espuma. Na Inglaterra, essa linha chama-se Plimsoll line (em

homenagem ao inventor da linha-d'água para navios, Samuel Plimsoll, 1824-1898), e sua observância é obrigatória por lei como forma de garantir que o consumidor receba o volume correto de cerveja.

COPOS DE HASTE (STEM)

Todos os copos com hastes, ou pés, são do tipo stem, que em português significa “haste” ou “suporte”. Nesse sentido, taças de vinho e água, tulipas e cálices em geral são considerados coringas para vários estilos de cerveja. Sua popularidade explica-se pela elegância e delicadeza do material, que valoriza a bebida. Favorece a transparência e a preservação da espuma. Geralmente apresenta um ligeiro estreitamento da boca para reter aromas muito voláteis e de difícil percepção. Indicado para cervejas carbonatadas, claras ou escuras, passando pelas ruivas.



A linha (Plimsoll Line) é obrigatória na Europa para indicar o volume do copo.

CÁLICE (GOBLET)

Costuma ser um copo muito trabalhado e ornamentado. Há grande variação no tamanho da haste e na espessura das paredes. Existem modelos altos, outros trabalhados à mão, outros com impressões douradas e/ou prateadas. Alguns apresentam um entalhe no fundo que permite um ponto de nucleação de gás carbônico para a formação constante de espuma.

Os cálices são muito populares para servir vinhos. Muitos restaurantes preferem servir a cerveja em copos de vinho, por diferentes razões. Em alguns casos, porque a decoração da mesa não sofreria contrastes ao conviver com copos muito diferentes. Outra importante razão é que, em geral, as cervejas que frequentam restaurantes sofisticados são encorpadas, frutadas e complexas, requerendo recipientes que valorizem adequadamente seu buquê e sua aparência.

O bolleke é uma variedade de cálice que explora o rebuscamento da forma e oferece uma boca bem larga para facilitar a volatilização dos aromas da bebida. O nome teve origem em Antuérpia (Bélgica), onde esse modelo foi usado pela primeira vez pela cervejaria De Koninck. Nessa região da Bélgica, pedir uma bolleke significa pedir uma cerveja De Koninck. Contudo, muitas outras cervejarias adotaram esse modelo, entre elas as trapistas Westmalle, Achel e Westvleteren.



TRAPISTA

O formato deste copo de boca larga, um pouco semelhante aos cálices bolleke, privilegia as cervejas frutadas e complexas, como as belgas Dubbel (26B) e Tripel (26C). Inspirado na clássica taça de champanhe, que segundo a lenda foi moldada no seio esquerdo da rainha Maria Antonieta, ele é raso e tem boca larga. Tipicamente utilizado pelos mosteiros trapistas La Trappe, Chimay, Rochefort e Orval, converteu-se em objeto de desejo de colecionadores e aficionados.



TULIPA

O nome deste copo deve-se à sua semelhança com o formato da flor. Parece-se com o copo do tipo cálice, mas apresenta uma curvatura extra, para fora, que faz aumentar o diâmetro de sua boca. Esse recurso permite a expansão dos aromas mais voláteis e dá ao degustador o espaço necessário para sorver o líquido sem tocar a espuma. É um copo bastante delicado, de cristal, com paredes bem finas.



SNIFTER

Também conhecido como taça para conhaque, ou napoleón, este copo tem o corpo arredondado e a boca estreita para reter o poderoso buquê típico das cervejas mais encorpadas e fortes. O próprio nome é uma alusão ao ato de inalar a bebida (do inglês sniff, “aspirar”). Seu formato permite que seja envolvido pela mão para aquecer a bebida, volatilizando seus aromas. É muito usado com cervejas de alto teor alcoólico, como as Barleywine (17 e 22).



THISTLE

Thistle é o nome de uma flor exótica, símbolo da Escócia, que tem o bulbo saliente na base. Seu formato lembra o *design* desse copo. Muito diferente dos outros tipos, este modelo é bastante comum na Escócia para servir as Wee Heavy (17C). A saliência acima da haste tem a função de facilitar o encaixe da mão para aquecer a bebida, como no copo snifter; mas, ao contrário dele, o thistle tem a boca bem larga, para exalar os aromas dessas cervejas complexas e fortemente alcoólicas.



FLUTE

O nome deste copo é uma alusão ao seu formato longilíneo, semelhante ao de uma flauta. Usado tradicionalmente para champanhes, é indicado para cervejas elegantes e nobres que, como um vinho espumante, pedem um copo que evite que a carbonatação se dissipe rapidamente. É apropriado para as cervejas que passam pelo método champenoise, como a belga DeuS Brut Des Flandres e as brasileiras Wäls Brut e Eisenbahn Lust.



TEKU

Este copo foi criado pelo mestre cervejeiro Teo Musso, da cervejaria Baladin, em Turim (Itália), e pelo beer sommelier Lorenzo Dabove, cujo apelido é Kuaska. A palavra “TeKu” é formada pela junção das iniciais de Teo e Kuaska. O projeto foi desenvolvido para a cervejaria Baladin. Devido ao sucesso, várias outras pequenas cervejarias passaram a adotá-lo. O *design* da taça aproveita as características do tipo cálice e acrescenta

uma curva para fora (ao contrário do snifter), favorecendo o contato dos lábios com o líquido.



TUMBLER

O nome “tumbler” é aplicado a todos os copos sem haste, de base plana e cuja boca tem diâmetro igual ou maior que o da base. Copos pint, nonic, shaker, americano, willybecher e stange pertencem a esse grupo.

Merece destaque o copo tradicional da cerveja Hoegaarden, criado pelo cervejeiro belga Pierre Celis. Ele tem a face externa sextavada, a boca bastante larga, e capacidade para 500 ml de bebida. Sua desvantagem é o peso, mas sua robustez reflete bem a personalidade das cervejas rústicas belgas Witbier (24A), Gueuze (23E) e Lambic (23D).

CALDERETA (SHAKER)

Este copo é encontrado em duas versões: 210 e 350 mililitros. O nome “shaker” vem de sua popularidade como copo de coquetéis. Nos Estados Unidos, tornou-se o copo-padrão das microcervejarias, em especial dos brewpubs. É uma boa opção nos bares por sua flexibilidade, uma vez que combina tanto com as Cervejas Americanas Padrão (grupo 1), mais claras e leves, quanto com as Stout e Porter Americanas (grupo 20), mais escuras e encorpadas. Favorece a percepção da cor da cerveja, de sua espuma e de seus aromas voláteis.



AMERICANO

É o modelo mais popular no Brasil, e, por isso, deveria ser chamado de brasileiro. É típico dos bares de todo o país, robusto e barato. Um detalhe desse modelo é que sua borda já indica o nível onde a espuma deve se iniciar. Sua capacidade típica é de 236 mililitros.



PINT

A palavra “pint” é amplamente usada nos bares do Reino Unido para se pedir uma cerveja. Da mesma forma como no Brasil pedimos um chope de 300 mililitros, no Reino Unido pede-se um pint ou half pint (meio pint). Esse costume levou à padronização dos copos e à consequente identificação deles com a palavra.

O pint é, na verdade, uma unidade de medida de volume que corresponde a 16 onças. Nos Estados Unidos 1 onça equivale a 29,57 mililitros e no Reino Unido 1 onça corresponde a 28,41 mililitros. Dessa forma 1 pint americano é igual a 473 mililitros e 1 pint britânico é igual a 454 mililitros.

No Reino Unido, além do pint britânico existe o pint imperial, de 20 onças (568 mililitros).

Assim, existem duas variações dos copos pint:

- **Pint britânico:** tradicional copo das Britânicas Amargas ([grupo 11](#)) e das Irlandesas ([grupo 15](#)), com capacidade para 454 mililitros (16

- onças) e geralmente identificado como “o copo da Guinness”;
- **Pint imperial:** muito parecido com o pint britânico, mas com um anel mais saliente; também conhecido como nonic, tem capacidade para 568 mililitros (20 onças).



O pint britânico pode ter versões menores, mas sempre com o mesmo formato.



O pint imperial é um pouco maior que o pint britânico e tem um anel externo.

STANGE, STICK OU COLLINS

Este tipo de copo é chamado Stange na Alemanha e stick na Inglaterra, palavras que significam a mesma coisa: “vareta”. Nos Estados Unidos é chamado de Collins, uma referência ao coquetel Tom Collins, servido tradicionalmente nesse copo.

No universo da cerveja, é o copo típico do norte da Alemanha. O Stange é estreito, cilíndrico, reto, fino e muito delicado, tipicamente com capacidade para 200 mililitros. As cervejas Kölsch (5B) são servidas em copos Stange clássicos e as Altbier (7B) usam tanto o Stange como o Willybecher.

O Willibecher é uma variação do modelo Stange. As principais diferenças são que as paredes externas são levemente convexas e podem ser encontrados em versões de 200 mililitros, 250 mililitros ou 300 mililitros. Considerado o copo-padrão alemão – especialmente na região da Baviera –, atende ao requisito de robustez e resistência, sem se tornar pesado. Seu nome é uma referência a Willy Steinmeier, diretor da Glassworks Ruhrglas AG, que o teria inventado.

É uma boa opção para as cervejas Vienna Lager (7A) e Rauchbier (6B).



PILSEN OU LAGER

Muito comum no Brasil, esse modelo de copo é bem parecido com o Weizen, mas comporta apenas 250 mililitros ou 330 mililitros. Permite uma boa visibilidade da limpidez, da cor clara e da efervescência das cervejas Lager em geral.

Esse copo tem a boca mais larga do que a base, com variações de linhas retas que convergem até a base. Assim, enquanto ele é esvaziado a superfície a ser coberta pela espuma diminui, permitindo que ela consiga cobrir a cerveja por mais tempo. Como esse *design* dificulta o equilíbrio do copo, a base tende a ser reforçada e mais pesada.



WEIZEN

As cervejas de trigo são especialmente aromáticas e produzem uma espuma soberba, por isso requerem um copo grande que destaque o elegante colarinho que se forma à medida que são servidas. Esse copo é parecido com um grande lager, mas tem a boca larga, um estreitamento em direção à base, e capacidade de 500 mililitros.



BOTA

É um tipo de recipiente popular na Alemanha e em alguns lugares dos Estados Unidos. Utilizada em festas e competições em que o mais importante é a diversão, a bota circula entre os participantes com um desafio: não se pode derramar o líquido enquanto se bebe. A armadilha está na ponta da bota, que pega o último participante desprevenido ao provocar um repentino afluxo do líquido.



YARD

Como o nome indica, é um tipo de copo que mede uma jarda (yard) de comprimento (91 centímetros) e capacidade para aproximadamente 1 litro de cerveja. É bastante utilizado em festas e competições na Alemanha, na Inglaterra, na Austrália e na Nova Zelândia.

O desafio é que uma pessoa consiga beber todo o seu conteúdo no menor tempo possível. Como acontece na bota, a armadilha também está no final, quando o maior volume da cerveja armazenada no fundo chega à boca do participante. Nesse momento, é preciso ter muito controle para que o líquido não entorne, eliminando o competidor.

Uma variação desse copo é o Pauwel Kwak, no mesmo formato, mas bem mais curto. Acredita-se que ele tenha sido criado no século XIX especialmente para os cocheiros, que não podiam abandonar as carruagens para frequentar os saloons ou pubs.



Copo Kwak da Cervejaria Bosteels.

CANECA (MUG OU STEIN)

Antes do predomínio dos copos de vidro e de cristal, a cerveja era bebida em canecas (mug em inglês, Stein em alemão). São copos pesados, com alça, e com diversas capacidades de armazenamento. Alguns modelos chegam a conter até 1 litro de cerveja. Em algumas regiões europeias, especialmente na Alemanha e na República Tcheca, eles ainda são utilizados como objetos de referência da tradição local, artesanato

folclórico vendido como lembrança turística, fetiche de colecionadores ou produto promocional de eventos relacionados à cerveja.

Geralmente um mug não tem tampa; já um Stein pode ou não tê-la. A função original da tampa era evitar o acesso de insetos. Existem vários tipos de Stein, como o Krug (de cerâmica) e o Seidel (de vidro).

No início do século XX, surgiram canecas de vidro transparente, que fizeram muito sucesso tanto na Alemanha quanto na Inglaterra. Os primeiros modelos eram facetados externamente e chamados de 10-sided porque tinham dez ranhuras externas. Em 1948 surgiu um modelo popular ainda hoje, o dimpled mug, cuja face externa é recheada de bolas ou depressões que parecem bolhas. Esse foi um copo clássico dos pubs britânicos mas ainda é muito popular nas famosas festas alemãs, principalmente a Oktoberfest.



Copo Krug com tampa de estanho.



BOLACHAS, TOALHAS E SAIAS

O copo e a garrafa suam. Isso acontece porque o líquido está mais frio que o meio ambiente, condensando a umidade do ambiente. Vários artifícios são usados para reter a umidade, que, apesar de não representar nenhum inconveniente para a degustação, incomoda o consumidor.

A toalha da mesa pode se encarregar da tarefa, mas, mesmo nos bares mais simples, utiliza-se, pelo menos, um guardanapo sob os copos.

As primeiras bolachas de cerveja conhecidas eram de louça e não tinham a função de absorver a umidade, mas de cobrir os copos, protegendo a cerveja dos insetos. Contudo, em 1892, em Dresden (Alemanha), Robert Sputh patenteou a bolacha de papelão, que passou a ser usada com sua função atual.

De olho na oportunidade de agradar a seus consumidores, fabricantes transformaram o acessório absorvente em uma forma de *marketing*,

consolidando a bolacha como um item obrigatório nas mesas da maioria dos bares e pubs do mundo.



Típica dos pubs ingleses, a toalha no balcão absorve a umidade e demarca espaço.

No Reino Unido existem também as toalhas, que, além de terem a mesma função absorvente das bolachas, demarcam o espaço do freguês no balcão ou na mesa e medem, tipicamente, 23 centímetros × 48 centímetros. Tais toalhas, símbolos da cultura popular britânica, trazem marcas de cerveja, o nome do pub, nomes de clubes de futebol, entre outros.

Outra maneira de resolver o problema da umidade dos copos é a saia de papel, utilizada na base dos copos com haste. Muito comum na Alemanha, onde é chamada Tropfenfänger ou Pilsdeckchen, é um acessório que enfeita e dá elegância, e tornou-se objeto de colecionadores.



SERVIÇO

Todo o trabalho na produção da cerveja pode se perder caso não se observem detalhes importantes depois que a bebida sai da cervejaria. São cuidados que vão desde acondicionamento, transporte, estocagem, até o momento de, finalmente, verter a bebida no copo e degustá-la.

Luz, calor e agitação afetam negativamente a cerveja. Mesmo pequenas exposições a esses fatores podem causar oxidação, o que prejudica seu sabor. Por essa razão, o local de estocagem no bar ou no

mercado deve ser abrigado da luz – seja ela solar ou artificial. As garrafas marrons são mais indicadas que as verdes para proteger o líquido de luzes indesejadas; garrafas transparentes não oferecem qualquer proteção. Alguns fabricantes fazem questão de usar garrafas transparentes para exibir na prateleira as qualidades de sua cerveja. Eles usam extrato de lúpulo modificado para evitar as consequências nocivas da luz.

Alguns fabricantes mais zelosos transportam seus produtos sob refrigeração e em contêineres totalmente escuros. Infelizmente esse cuidado não é muito comum. No Brasil, por exemplo, o manuseio dos barris de chope e dos engradados de cerveja chega a ser brutal. Em virtude do clima tropical, a temperatura nas carrocerias dos caminhões de transporte pode chegar a 60 °C, o que é péssimo para a integridade da bebida.

Em nosso país e em outras regiões de clima quente, é comum consumir a cerveja “estupidamente gelada”. No entanto, uma cerveja fria a ponto de quase congelar perde seu sabor, porque a temperatura excessivamente baixa dificulta a liberação de gás carbônico, a formação de espuma e a volatilização dos aromas. Além disso, uma bebida muito fria neutraliza as papilas gustativas, prejudicando a percepção dos gostos. Outra desvantagem é esconder uma eventual deterioração do produto.

Beber a cerveja diretamente da garrafa ou da lata reduz a bebida a um simples refresco porque limita a experiência organoléptica apenas a uma parte do sabor ao eliminar-se a percepção da cor, do brilho, da efervescência e dos aromas.

De modo geral, recomenda-se o consumo de uma cerveja entre 4 °C e 13 °C: as amarelas e leves (Lager em geral) mais frias; e as escuras e encorpadas, como as Europeias Fortes (9) e as Britânicas Castanhas, (13) no limite superior.



É importante armazenar as cervejas em pé para que a superfície de contato da bebida com o ar no interior do vasilhame seja a menor possível.

As cervejas devem ser guardadas na geladeira, preferencialmente em pé, de modo que a superfície de contato da bebida com o ar no interior da garrafa ou da lata seja a menor possível. Deve-se evitar colocá-las na porta da geladeira, a fim de minimizar a agitação da bebida e as mudanças de temperatura ao abrir e fechar a porta, ou mesmo mantê-las próximas do congelador, para não correr o risco de congelamento (a cerveja congela a $-2,5\text{ }^{\circ}\text{C}$).

A cerveja que sofreu congelamento é imprópria para o consumo e deve ser desprezada. É a chamada cerveja “choca”, que perdeu sabor, gás e identidade. Entretanto, não haverá problema se a temperatura do produto variar entre muito fria e temperatura ambiente (menor que $20\text{ }^{\circ}\text{C}$), desde que não congele.

Como a cerveja é bastante perecível, é importante prestar atenção ao prazo de validade: quanto mais jovem, melhor. Tipicamente o chope deve ser consumido até três dias depois de aberto o barril; a cerveja, até seis meses após o envase ou três meses antes do vencimento do prazo de validade. Muitas cervejarias adicionam conservantes a seus produtos, o que pode estender esses prazos. Da mesma forma, cervejas vivas, ou não

pasteurizadas, têm sua validade reduzida. Existem, também, estilos de cerveja longevos e que até melhoram com o envelhecimento, como as Bière de Garde (24C) (cervejas de guarda). Em todos os casos, devemos seguir as orientações do rótulo.

A espuma é uma boa referência de cuidado com a cerveja: sua ausência total pode denunciar uma cerveja fria demais ou mesmo “choca”.

Ao adquirir uma garrafa devemos observar o espaço vazio entre a tampa e o líquido, que não deve ser maior que 2 ou 3 centímetros: o excesso de ar causa oxidação, que deteriora o aroma e o sabor da bebida.

É importante também atentar para a presença de resíduos semelhantes a grãos de areia no interior da garrafa, pois isso pode ser sinal de contaminação por bactérias. Essa recomendação não se aplica a cervejas refermentadas na garrafa ou não filtradas, nas quais essa sedimentação é própria da bebida.

Quanto às latas, para evitar o risco de contaminação, é recomendável lavá-las antes de abrir, ainda que se pretenda servir a bebida em copos. Também não é recomendável adquirir latas amassadas.

CUIDADOS COM O COPO

O copo merece atenção especial: deve ser de vidro e transparente para permitir visualizar o corpo da cerveja, a formação de espuma (colarinho) e a eventual presença de resíduos. É importante que ele esteja limpo, livre de odores, manchas, gordura e resíduos de sabão ou detergente. Na ausência de produtos específicos para assepsia, a melhor maneira de se lavar um copo de cerveja é usar apenas água quente e nenhum produto adstringente, como sabão ou detergente. Deixe o copo secar e esfriar naturalmente com a boca para baixo sem tampá-la.

Além da limpeza, é preciso observar a capacidade e a adequação do copo ao estilo da cerveja que será servido (ver mais em “Copos: forma e função”, neste capítulo). É importante também conferir a temperatura do copo e da cerveja. O copo deve estar em temperatura ambiente (nunca mais quente), e a cerveja não deve estar mais fria do que o recomendado para o estilo. Não se deve resfriar o copo, pois o choque térmico entre a cerveja e as paredes geladas do copo provoca uma condensação prejudicial ao sabor e ao aroma da bebida. Depois de servida, deve-se minimizar o contato das mãos com o copo, evitando que seu calor aqueça a bebida.

Copos com alça (canecas) ou com haste (pé) são melhores para ocasiões em que é necessário segurá-los prolongadamente.



CUIDADOS COM A ESPUMA

A espuma é uma parte fundamental da cerveja, colaborando para a cremosidade e ajudando a liberar os aromas voláteis. Ela também protege a bebida da oxidação, pois o contato da cerveja com o oxigênio deteriora seu sabor. Todas as cervejas, de qualquer estilo, produzem espuma – algumas mais, outras menos. Entretanto, nem todas retêm o colarinho por muito tempo, característica que depende do estilo. A formação de espuma na cerveja depende de vários fatores, como temperatura, pH e concentração de gás carbônico e outros gases no líquido.

Deve-se evitar consumir cerveja que não produza nenhuma espuma, porque um mínimo de espuma é esperado mesmo daquelas que não produzem espuma abundante. A aparência da espuma também é importante: bolhas muito grandes podem indicar a presença de adjuntos (aceitável) ou de contaminação (não aceitável). A apresentação de espuma consistente, densa, cremosa é ótimo sinal.



O volume e a forma da espuma variam conforme o estilo e a temperatura da cerveja.

É desejável que, ao se esvaziar o copo, um pouco de espuma permaneça em suas paredes, o chamado lacing. Isso denota que a cerveja é de boa qualidade, que sua conservação está adequada, que a temperatura está correta e que o copo está limpo.

No caso do chope, a qualidade da espuma ainda pode ser prejudicada por problemas na chopeira, como serpentina suja ou pressão ou temperatura inadequadas. Um chope com pouco gás também pode significar que o chope está velho ou que o barril já está quase vazio.

Por essas razões, é importante escolher uma choperia ou um bar com boa rotatividade de chope e que troque os barris frequentemente. Os melhores estabelecimentos são aqueles que mantêm os barris sob refrigeração, o que ajuda na preservação da bebida.

SERVINDO A BEBIDA

Antes de abrir uma garrafa, deve-se verificar se no rótulo há a inscrição “refermentada na garrafa” (bottle conditioned). Isso indica que a cerveja passou por fermentação secundária na garrafa e, portanto, requer mais cuidado ao ser aberta, pois pode estar sob forte pressão, o que provocará excesso de espuma.

Além da refermentação, a pressão excessiva dentro da garrafa pode indicar contaminação, gerando o efeito gushing, isto é, uma repentina efervescência da bebida no momento em que a garrafa é aberta, sinal de problemas na cerveja.



Ao se servir uma cerveja, deve-se inclinar o copo a 45 graus e verter a bebida até completar cerca de metade dele. Então, deve-se colocá-lo a 90 graus (com um pequeno afastamento da garrafa ou lata) e terminar o serviço, vertendo a bebida no centro do copo de maneira a produzir a espuma. O ideal é um colarinho de 2 a 3 centímetros (mais ou menos dois dedos). Contudo, é preciso levar em consideração as características próprias de cada estilo, que apresentam variações importantes na carbonatação. Em geral, a espuma não deve ultrapassar um terço do volume do copo.

Parece bastante simples, mas o ritual de servir uma cerveja é cheio de detalhes, aos quais já estamos tão acostumados que nem sempre percebemos, ainda que possam fazer muita diferença ao apreciar a bebida.

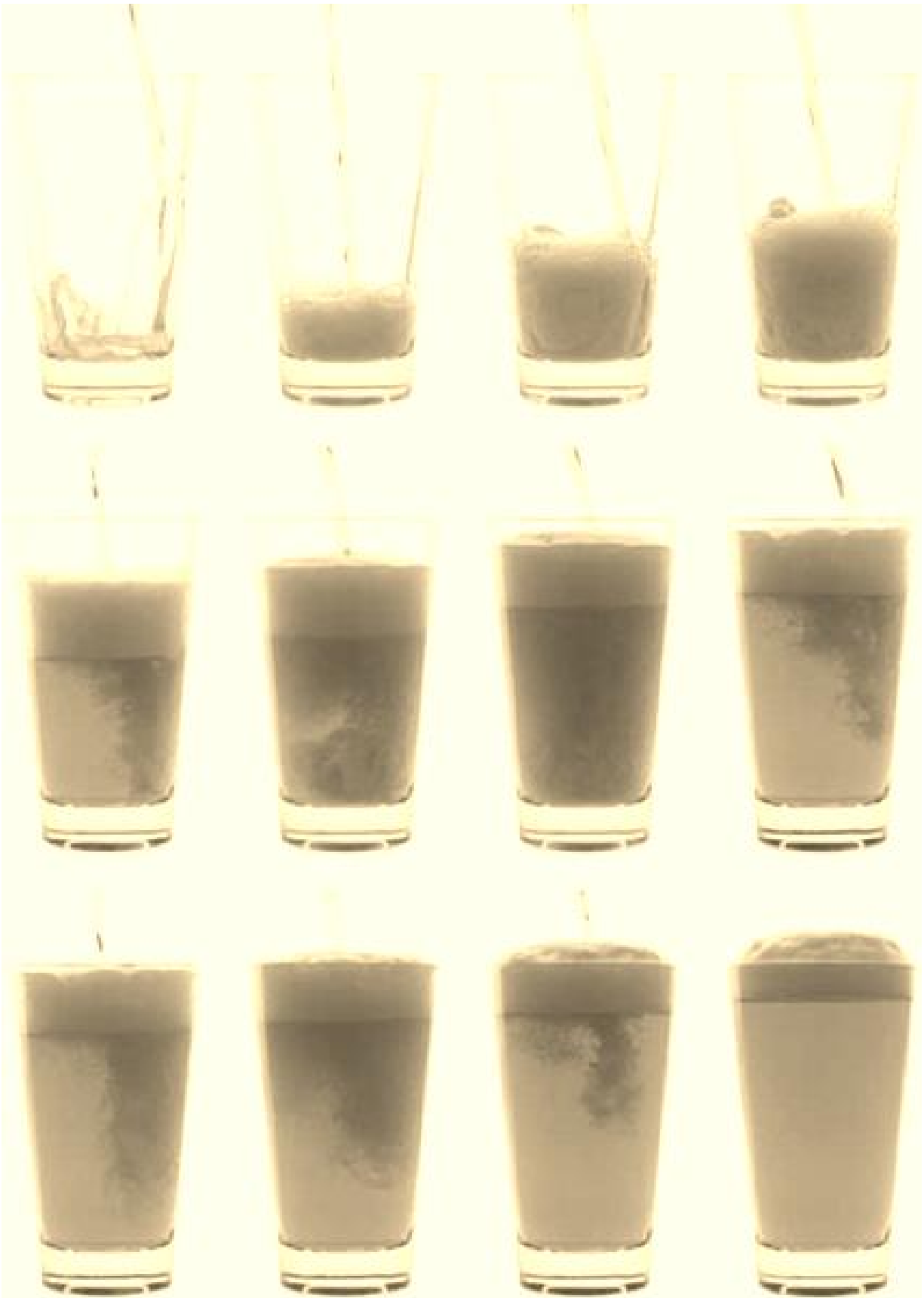
Além das recomendações gerais, alguns estilos têm suas particularidades de serviço.

Para as cervejas mais carbonatadas deve-se seguir o mesmo procedimento de inclinar o copo a 45 graus, e depois a 90 graus, com uma diferença: fazer com que o líquido escorra pelas paredes internas do copo, até dois terços dele, evitando jorrá-lo, o que produziria espuma excessiva.

As Stout produzem uma espuma densa e exigem paciência de quem as serve. Primeiro deve-se encher o copo devagar até a metade, o que já produz bastante espuma. Então, deve-se dar uma pausa para que a bebida assente e a espuma se reduza e se acomode. Após alguns minutos, completa-se o copo, facilitando a formação do creme característico. Esse procedimento vale tanto para o chope quanto para as latas e garrafas com o widget (esfera de nitrogênio) interno. A função do widget é provocar uma efervescência extra, proporcionando um espetáculo semelhante ao serviço em chopeira.

As Cervejas de Trigo Alemãs (10) exigem cuidado antes mesmo de se abrir a garrafa. Sua efervescência requer que ela descanse em baixa temperatura para proteger os aromas e sabores característicos. É importante observar se a palavra Hefe (levedura) aparece no rótulo, o que indica que ainda existirão na garrafa resíduos de fermentação, que podem provocar uma reação de espuma excessiva. Seu ritual começa com a preparação do copo Weizen, que deve ser molhado internamente antes de receber o líquido. Quando é servida a partir de uma garrafa, geralmente de 500 mililitros, seu volume deve caber exatamente no copo característico. O líquido deve escorrer gentilmente pelas paredes internas, sem produzir espuma, até três quartos da altura do copo. Em seguida, é necessário agitar delicadamente a garrafa para que o líquido restante colete os últimos resíduos de levedura ainda presentes. Essa mistura deve ser acrescida ao copo, formando o colarinho branco típico desse estilo de cerveja. É comum o hábito de adicionar-se à cerveja de trigo um pouco de sumo ou uma fatia de limão, prática não recomendável, porque interfere nas qualidades organolépticas desse estilo de bebida, tão rico em sabores.

Alguns poucos estilos de cerveja exalam aromas ácidos acéticos ou lácteos. São conhecidos como Ale Europeias Ácidas (23): Berliner Weisse, Flanders Red Ale, Oud Bruin, Lambic, Gueuze, Fruit Lambic e Gose (27A). Em qualquer outro estilo não é esperado nenhum aroma ácido. Se isso acontecer, é muito provável que a cerveja esteja contaminada e deva ser descartada.







Apreciar cerveja e comida é costume que existe há milênios. Cabe, então, perguntar qual é o objetivo de tentar formalizar um relacionamento que já é feliz.

Garrett Oliver, mestre cervejeiro e escritor, em seu livro *A mesa do mestre cervejeiro*

Nosso corpo interage com o mundo exterior (coisas, pessoas, cheiros, sabores, sons, texturas etc.) provocando em nós sensações e fazendo-nos vivenciar experiências.

Degustar uma cerveja envolve um conjunto de sensações que, processadas pelo cérebro, nos proporcionam experiências complexas, únicas e particulares. As características de cada pessoa, cada cerveja e cada situação podem privilegiar texturas, cores, aromas, gostos ou outras sensações exclusivas.

A experiência gastronômica envolve todos os sentidos, e as emoções vivenciadas variam da indiferença à surpresa e ao encantamento. Tudo ao redor contribui para a experiência: a temperatura do ambiente, a atmosfera do local, a música, a sequência dos pratos... As pessoas que nos

acompanham e as bebidas servidas também são elementos importantes para valorizar o momento.

O clima, por exemplo, influencia na escolha dos estilos de cerveja. Climas frios favorecem ambientes fechados, que, mesmo aquecidos, pedem cervejas mais alcoólicas e encorpadas, tais como IPA (21), Belgas Fortes (25), Trapistas (26) e Britânicas Fortes (17).



Encontros de *happy hour* tipicamente são acompanhados de rodadas de cervejas com alta bebabibilidade, como Lager Internacionais (2), Britânicas Amargas (11) e Ale Americanas Claras (18).

O público de espetáculos musicais ou esportivos prefere cervejas leves e refrescantes – em geral Americanas Padrão (1) ou Lager Europeias Maltadas e Claras (4) com alta bebabibilidade.

Diferentemente do vinho, que depende da uva utilizada, a enorme gama de estilos de cerveja e suas variações dependem sobretudo da criatividade do mestre cervejeiro, o que a torna uma bebida flexível, capaz de agradar aos mais diversos paladares e momentos.



BEBIDA GASTRONÔMICA

O pão e a cerveja são o alimento da vida.

Cornelius Schrevelius (1608-1661), físico e acadêmico holandês, em *Lexicon Manuale Graeco-Latinum et Latino-Graecum*

As interações mais óbvias da bebida são com as comidas. Não que sejam interações simples, ao contrário, mas exploram o mesmo campo, o do sabor.

Embora tenha sido item fundamental na dieta familiar durante milênios, o potencial gastronômico da cerveja somente começou a ser explorado de fato há pouco tempo. Na maioria dos restaurantes e em ocasiões especiais, ela aparecia apenas como bebida refrescante ou como aperitivo, e, por vezes, foi considerada pouco digna de coadjuvar a refeição, merecendo, no máximo, o papel de parceira de comidinhas e tira-gostos.

Uma das principais razões pelas quais a cerveja não participava das refeições mais sofisticadas é a estreita ligação secular entre vinhos e alta gastronomia, que monopolizou esse território. A identificação do vinho com a religião facilitou seu ingresso nos palácios medievais e estreitou

sua ligação com a nobreza. O desenvolvimento da gastronomia na França, com sua reconhecida preferência pelo vinho, também contribuiu para isso. A cerveja, por sua vez, sempre foi vista como simples alimento, por ser nutritiva, e como a bebida das massas, por ser mais barata e mais fácil de ser produzida. Por isso, temos poucos registros de banquetes reais regados a cerveja, alguns no Egito Antigo e outros entre os povos bárbaros, pouco influenciados pela tradição francesa.

Entretanto, as barreiras à entrada da cerveja no mercado gastronômico estão diminuindo. Nos últimos anos testemunhamos em vários países a entrada de cartas de cervejas em restaurantes refinados.

No Brasil de até pouco tempo atrás, além do desconhecimento do universo cervejeiro, as opções de estilo oferecidas eram poucas e eventuais. A fabricação de estilos diferentes do nomeado no país como Pilsen era pouco explorada pelas grandes cervejarias. As ousadas iniciativas de diversificação vieram, em geral, das microcervejarias, de alcance regional. Somente de forma sazonal uma cerveja diferente aparecia nas gôndolas de supermercado, dando a impressão de que a família Ale, por exemplo, era algo inédito ou mesmo um produto inovador sujeito à curiosidade do consumidor.

Contudo, a cerveja pode ser tão ou mais interessante que o vinho, tendo uma enorme variedade de aromas: cereais, caramelo, café, chocolate, pão, banana, azeitonas, cítricos, florais, defumados, ervas e muito mais. Além disso, as diversas intensidades de amargor, de carbonatação, de refrescância, de cor, de temperatura de serviço e de teor alcoólico aumentam as possibilidades de harmonização.

Cozinhar utilizando cerveja como ingrediente pode ser uma experiência surpreendente. Por exemplo, as carnes vermelhas serão bem preparadas com uma American Lager (1B), que é leve, refrescante, maltada e levemente amarga.

Curtir um peixe com uma Weissbier (10A) ou mesmo com uma Dunkles Bock (6C) pode resultar em pratos maravilhosos. Também é muito saboroso marinar um frango ou lombo de véspera utilizando uma Strong Bitter (11C) ou uma IPA (21); ou, então, uma sobremesa regada com uma English Barleywine (17D) ou uma Irish Stout (15B), por exemplo.



INTERAÇÕES CULINÁRIAS

Não consigo pensar em comer algo sem beber uma cerveja.

Ernest Hemingway (1899-1961), escritor americano

Utilizar bebida alcoólica na receita de um prato é bastante comum. Mais do que o álcool, essas bebidas contribuem com sabores interessantes. Além do vinho, são muito utilizados o saquê, o conhaque, o rum, a cachaça e uma grande variedade de licores. A cerveja também é uma boa opção, pois, graças ao seu amplo espectro de sabores, é capaz de temperar desde aperitivos até sobremesas. Além da contribuição dos maltes, também podemos aproveitar a carbonatação, o amargor e os aromas do lúpulo e o residual de açúcar em maior ou menor grau, dependendo do estilo que utilizamos.

Quando cozinhamos com bebidas alcoólicas, alguns detalhes precisam ser observados:

- Considerando que o ponto de evaporação do álcool é de 78 °C, quanto mais longa for a cocção acima dessa temperatura, menos álcool restará ao final da preparação proporcionalmente aos líquidos aquosos.
- Outra questão a se levar em conta é que a solução de álcool e água ferve abaixo dos 100 °C. Isso tenderá a acelerar a formação de crostas na superfície do alimento.
- A carbonatação também pode ser um atributo incrível na cozinha. O gás carbônico dissolve-se em temperaturas baixas e desprende-se conforme se eleva a temperatura. Os carboidratos da cerveja ajudam a reter o gás por mais tempo, o que contribui para deixar qualquer receita mais aerada.
- O aquecimento provoca a evaporação dos líquidos e a consequente concentração dos sólidos, o que intensifica alguns sabores, sobretudo os gostos. Contudo, o calor também volatiliza muitos compostos aromáticos, perdendo-se com o cozimento a maioria dos aromas delicados da cerveja. Por essa razão, para aproveitar o aroma dos lúpulos, por exemplo, recomendam-se preparos que não necessitem ser aquecidos ou com breve aquecimento, ou mesmo reservar a cerveja para a harmonização.

HARMONIZAÇÃO

Um copo de cerveja é um prato de rei.

William Shakespeare (1564-1616), escritor inglês

A harmonização pode se dar por semelhança – pratos e cervejas com elementos comuns de doçura, acidez, tostados, frutados, herbais – ou por contraste – pratos e cervejas com elementos contrastantes, como doçura e amargor, acidez e doçura, refrescância e ardência.

Em ambos os casos, deve-se buscar um equilíbrio de peso – pratos delicados com cervejas delicadas, pratos intensos com cervejas intensas –, de modo que a intensidade de um não anule o sabor do outro. Comidas cujo sabor permanece por muito tempo na boca requerem uma cerveja também marcante.



Como princípio, pratos e bebidas devem ser servidos dos mais delicados para os mais robustos.

Para a harmonização com cerveja deve-se prestar atenção aos ingredientes dos pratos. O tempero da receita é tão ou mais importante que o ingrediente principal. Ervas, especiarias, pimentas e outros aromáticos podem suavizar ou reforçar características da bebida e, às vezes, até produzir novos e surpreendentes sabores.

A gordura requer bebidas mais encorpadas; quanto mais gordurosa for a comida, mais marcante deve ser o sabor da cerveja. A carbonatação e a acidez limpam o palato, facilitando a percepção de sabores e evitando que o paladar se sature de determinado gosto.



O álcool intensifica a sensação de calor das comidas apimentadas, por isso elas não se dão bem com bebidas muito alcoólicas. Isso, associado à limpeza do palato causada pela carbonatação, faz da cerveja seu par ideal.

O açúcar, por exemplo, ressalta a acidez da bebida. Bebidas servidas com comidas doces parecem mais ácidas e menos doces. O sal, ao contrário, neutraliza a percepção de acidez; portanto, as bebidas parecem menos ácidas com comidas salgadas. Isso faz muita diferença entre vinho e cerveja na harmonização, já que os vinhos geralmente são ácidos enquanto a maioria das cervejas não o é.

Quando elementos similares estão presentes na bebida e na comida, eles tendem a se balancear, quase a se neutralizar, e não a se amplificar. Por exemplo, comida ácida com bebida ácida ou defumados com cervejas também defumadas. A carbonatação da bebida aumenta a sensação de frescor dos pratos ácidos.

A cerveja é uma bebida especialmente indicada para acompanhar molhos cremosos, chocolates, pratos com presença marcante de ovo ou vinagrete e pratos apimentados.

Frutas e doces não vão bem com cervejas Lager Americanas Padrão (1), mas são bem acompanhados, por exemplo, pelas Ale Belgas Fortes (25), pelas Europeias Ácidas (23) e Ale Belgas (24). É recomendável que o dulçor da cerveja seja suficiente para não ser mascarado pelo doce que a acompanha.

Sobremesas à base de chocolate e/ou café harmonizam-se perfeitamente com cervejas Stout, Porter e suas variações pelo contraste entre doçura e amargor e pela semelhança das notas tostadas de ambos. A escolha entre estilos mais ou menos encorpados – por exemplo, Irish Stout (15B), Sweet Stout (16A), American Porter (20A), Imperial Stout (20C) – depende do grau de untuosidade da sobremesa.

Cervejas Irlandesas (15), Britânicas Escuras (16), Britânicas Fortes (17), Stout e Porter Americanas (20) e Belgas Fortes (25) são clássicos exemplos de cervejas para finalizar a refeição.

COMIDA DE BAR

Eu quero pé de porco e cerveja.

Janis Joplin (1943-1970), cantora americana

A cerveja não ostenta, apesar de sua riqueza. Assim, sua personalidade tem tudo a ver com o bar, com a rua, com as relações sociais mais simples e informais. Convive e reparte a mesa com a gastronomia de bar, também chamada baixa gastronomia, para contrastá-la com a sofisticação e o luxo da alta gastronomia. Essa culinária de bar e de rua é muito popular, cheia de tradições, riquíssima e repleta de apelos sensoriais.

Os ambientes mais visíveis dessa cultura são os bares em todos os seus formatos: botequim pé-sujo, bar, pub, Biergarten, choperia e, recentemente, o gastropub, ou gastrobar (um tipo de bar com certa sofisticação, que oferece grande variedade de bebidas e uma ponte com a alta gastronomia).

A onda dos gastrobares iniciou-se nos Estados Unidos dentro do movimento microcervejeiro do final do século passado. Chegou ao Brasil

por volta de 2010, tomou conta da cena noturna paulistana e espalhou-se pelo país rapidamente.



Contudo, nas terras brasileiras, o tradicional boteco ainda é o campeão da baixa gastronomia. As alternativas de tira-gostos ou petiscos são infinitas, sejam elas regionais (carnes, bolinhos, pastéis, coxinhas, frutos do mar etc.), sejam internacionais (como tapas, fish & chips, hambúrgueres e bruschetas). Há comidas para todos os gostos, climas, ambientes e harmonizações com a bebida preferida.

Como diz um velho ditado da boemia, “um bom botequim atrai seus clientes pela boa bebida, mas os retém pela boa comida” – verdade incontestável.

CERVEJA E SEUS PARES

A cerveja é prima-irmã dos pães, queijos, embutidos e conservas. Como ela, esses alimentos desenvolveram-se nos primórdios da civilização e tornaram-se a base da culinária humana. Eles são companheiros milenares nas refeições.

QUEIJOS

Até algumas décadas atrás seria improvável pensar em harmonizar cerveja e queijo; contudo, eles formam um par perfeito. Compartilham a mesma história, inclusive os recentes movimentos de retorno às origens rurais.

Nesse território, a vantagem da cerveja em relação ao vinho é que ela não tem a acidez dele, o que facilita a harmonização com queijos mais curados e picantes. Além disso, a carbonatação estimula o paladar e ajuda na percepção de sabores delicados. O salgado do queijo equilibra o dulçor da cerveja.



HARMONIZAÇÃO ENTRE DIFERENTES TIPOS DE QUEIJO E ESTILOS DE CERVEJA

QUEIJO	LEITE	ORIGEM	CERVEJAS
Asiago	Vaca	Itália	Pilsen, Weissbier, Witbier, Saison, Porter, Stout
Brie	Vaca	França	Pilsen, Pale Ale, Weissbier, Witbier, Kölsch, Amber Ale, Altbier, Munich Helles, Vienna Lager
Cablanca	Cabra	Holanda	Todas
Camembert	Vaca	França	Pilsen, Pale Ale, Weissbier, Witbier, Kölsch, Amber Ale, Altbier, Fruit Beer, Vienna Lager
Canastra	Vaca	Brasil	Dunkles Bock, British Brown Ale, Porter, Smoked Beer, Wood Beer, Stout, Munich Dunkel, Strong Belgian Ale, Trappist Ale, Barleywine, IPA
Cheddar	Vaca	Inglaterra	Dunkles Bock, Strong Bitter, British Bitter, Strong Belgian Ale, Porter, Stout, IPA, British Strong Ale, Weissbier, Dunkles Bock, Witbier
Coalho	Vaca	Brasil	Pilsen, Dunkles Bock, International Amber Lager, California Common, Altbier, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, Porter, Stout, IPA, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Emmenthal	Vaca	Suiça	Pilsen, American Wheat Beer, Weissbier, Strong Belgian Ale, Dunkles Bock, American Lager, Amber Lager, Munich Helles
Estepe	Vaca	Rússia	IPA, Strong Bitter, Saison, American Wild Ale
Feta	Cabra e ovelha	Grécia	IPA, Strong Bitter, American Brown Ale, Stout, Porter
Minas frescal	Vaca	Brasil	American Light Lager, Pilsen, Vienna Lager Märzen, International Amber Lager, California Common, Altbier, British Bitter
Gorgonzola	Vaca	Itália	IPA, Dunkles Bock, British Bitter, British Brown Ale, Strong Belgian Ale, Old Ale, Stout, Porter, Barleywine
Gouda	Vaca	Holanda	Dunkles Bock, Brown Ale, Strong Belgian Ale, Dubbel Tripel, Stout, IPA, Vienna Lager, Festbier
Gruyère	Vaca	Suiça	Dunkles Bock, Munich Dunkel, British Bitter, Strong Belgian Ale, Porter, Stout, IPA, Old Ale, Barleywine, Helles Bock, Festbier, Tripel, Fruit Beer, Weissbier, Kölsch, Pilsen, Witbier
Manchego	Ovelha	Espanha	Stout, IPA, Strong Bitter, Brown Ale, Porter

QUEIJO	LEITE	ORIGEM	CERVEJAS
Minas padrão	Vaca	Brasil	Pilsen, Dunkles Bock, International Amber Lager, California Common, Altbier, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, Porter, Stout, IPA, Belgian Pale Ale, Witbier, Saison, Biere de Garde, Strong Belgian Ale, Strong British Ale
Mozarela de búfala	Búfala	Itália	Strong Bitter, Pale Ale, IPA, Dunkles Bock, Doppelbock, Strong Ale, Belgian Ale, Brown Ale, Imperial Stout, Witbier
Mozarela	Vaca	Itália	Weissbier, Pilsen, American Lager, Pale Ale, Stout, Barleywine, Porter, Strong Belgian Ale
Parmesão	Vaca	Itália	IPA, Tripel, Strong Belgian Ale, Smoked Beer, Wood Beer, Stout, Porter, Munich Dunkel, Dunkles Bock, Doppelbock, Stout, Porter, British Brown Ale
Pecorino	Ovelha	Itália	IPA, Tripel, Strong Belgian Ale, Smoked Beer, Wood Beer, Stout, Munich Dunkel, Dunkles Bock, Doppelbock, Stout, Porter, British Brown Ale
Pecorino toscano	Ovelha	Itália	Strong Belgian Ale, Doppelbock, Stout, Porter, Belgian Dark Strong Ale
Prato	Vaca	Brasil	Dunkles Bock, British Brown Ale, Porter, Rauchbier, Smoked Beer, Wood Beer, Stout, Munich Dunkel, Weizenbock
Provolone	Vaca	Itália	Dunkles Bock, British Brown Ale, Porter, Smoked Beer, Wood Beer, Stout, Munich Dunkel, Witbier
Reino	Vaca	Brasil	Pilsen, Strong Bitter, British Bitter, IPA, Dunkles Bock, Strong Belgian Ale, Dubbel, Tripel, Belgian Dark Strong Ale, Witbier
Ricota	Vaca, ovelha, cabra e búfala	Itália	Pilsen, Weissbier, Witbier, Kölsch, Munich Helles
Roquefort	Ovelha	França	IPA, Strong Bitter, Dunkles Bock, British Bitter, British Brown Ale, Strong Ale, Stout, Porter
Saint Paulin	Vaca	França	Trappist Ale, Dunkles Bock, Blonde Ale, Strong Belgian Ale, Brown Ale, Weizenbock, Munich Dunkel, Festbier, Porter
Tilsit	Vaca	Alemanha	British Brown Ale, Strong Belgian Ale, Strong Bitter, Dubel, Vienna Lager, Dunkles Bock, Festbier

SALUMERIA

Salumeria é o termo italiano para designar charcutaria, o que inclui presuntos, embutidos e patês, tais como salames, salsichas, pepperoni, pancetta, chorizo, prosciutto, capocollo, lardo e todas as formas de carnes conservadas. Sua presença é mais visível nas mesas de alemães e italianos, mas ela frequenta o cardápio de todas as culturas.

A harmonia da cerveja com a salumeria vai além da fraternidade. A gordura, o sal e os temperos contrastam com o frescor, o amargor e a carbonatação. Cervejas com notas cítricas e herbais formam pares perfeitos. As famílias belgas e alemãs já se consagraram nessa proposta e permitem harmonizações maravilhosas.



SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Uma refeição de pão, queijo e cerveja constitui o alimento perfeito.

Rainha Elizabeth I, da Inglaterra (1533-1603)

Mesmo levando em conta todos os aspectos técnicos e teóricos, a harmonização de comidas e bebidas é um tema bastante complexo e envolve questões subjetivas, de difícil consenso.

O que torna esse tema ainda mais interessante é depender da experiência pessoal. Um casamento perfeito para alguns pode ser incompatível para outros; ou seja, é importante experimentar e definir seus próprios pares.

Além disso, as pessoas percebem em maior ou menor grau cada sabor, o que torna a degustação uma experiência única e pessoal. Sabe-se, entretanto, que a percepção sensorial envolvida na degustação depende de aprendizado e, como tal, pode ser desenvolvida.



Mesmo entre *experts* encontramos diferenças de percepção e de indicações. A lista aqui apresentada foi preparada a partir do cruzamento de inúmeras opiniões de famosas referências no assunto: Michael Jackson, Stephen Beaumont, Bob Klein, Julia Herz, Sam Calagione, Charles

Bamforth, Simone Pilla, Fred Bueltmann, Charlie Papazian, Cilene Saorin, Randy Mosher, Garrett Oliver, entre outros.



ENTRADAS E APERITIVOS

Pão francês	Kölsch, International Amber Lager, California Common, Altbier
Amendoim	Light Lager, Pilsen, Vienna Lager, Märzen, Dark Lager, Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale
Patê e terrine	Porter, Strong Ale, Straight Lambic, International Amber Lager, California Common, Altbier
Batata frita	Light Lager, Pilsen, Vienna Lager, Märzen, Cream Ale, Blond Ale, Kölsch, American Wheat Beer, International Amber Lager, California Common, Altbier, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale
Castanha de caju	Pilsen, Vienna Lager, Märzen, Dark Lager, Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, Old Ale, Barleywine
Amêndoa	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, Old Ale, Barleywine

Casquinha de siri	Pilsen, Vienna Lager, Märzen, International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA
Acarajé	Pilsen, Vienna Lager, Märzen, International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Salsicha aperitivo	Vienna Lager, Märzen, International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, Cream Ale, Belgian Blond Ale, Kölsch, American Wheat Beer, International Amber Lager, California Common, Altbier
Hambúrguer	Light Lager, Pilsen, Vienna Lager, Märzen

SOPAS E CALDOS

Caldo de galinha	British Bitter, Scottish Ale, Irish Beer, Gueuze
Caldo de feijão	Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, English Brown Ale, Porter, IPA, Old Ale, Barleywine, Sour Ale
Caldo verde	Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, English Brown Ale, Porter, IPA, Old Ale, Barleywine, Sour Ale
Sopa de queijo	Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, English Brown Ale, Porter, IPA, Old Ale, Barleywine, Sour Ale
Sopa de legumes	Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, English Brown Ale, Porter, IPA, Old Ale, Barleywine, Sour Ale

SALADAS

Folhas	Light Lager, Pilsen, Vienna Lager, Märzen, Cream Ale, Blond Ale, Kölsch, American Wheat Beer
Cesar Salad	Light Lager, Pilsen, Vienna Lager, Märzen, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA, Weissbier

Salpicão	Pilsen, Vienna Lager, Märzen, Cream Ale, Blond Ale, Kölsch, American Wheat Beer, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA
Waldorf	Vienna Lager, Märzen, Cream Ale, Blond Ale, Kölsch, American Wheat Beer, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA
Maionese de atum	British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA
Maionese de camarão	British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Bacalhau	British Bitter, Scottish Ale, Irish Beer, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Ostra	Porter, Stout
Camarão frito	Light Lager, Pilsen, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA, Weissbier, Belgian Ale, Saison
Caranguejo	Light Lager, Pilsen, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA, Weissbier, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale
Caviar	Porter, Stout, IPA, Belgian Ale, Saison, Sour Ale, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Atum	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, Weissbier, Rye Beer, Strong Belgian Ale
Salmão	Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Truta	Pilsen, International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Czech International Dark Lager, Bock, IPA, Weissbier, Dunkles Weissbier, Weizenbock, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Peixe frito	Light Lager, Pilsen, Vienna Lager, Märzen, International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Cream Ale, Blond Ale, Kölsch, American Wheat Beer, IPA, Weissbier, Dunkles Weissbier, Weizenbock, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Moqueca baiana	Stout, IPA, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Moqueca capixaba	Stout, IPA, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine

Lagosta	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA, Weissbier, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Lula	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Sardinha	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine, Rauchbier, Classic Style Smoked Beer, Wood-Aged Beer

MASSAS

Massa com molho de tomate	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, International Amber Lager, California Common, Altbier, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Massa com molho branco	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Massa com molho pesto	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, IPA, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Lasanha	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, International Amber Lager, California Common, Altbier, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Canelone	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, International Amber Lager, California Common, Altbier, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Pizza	Light Lager, Pilsen, Vienna Lager, Märzen, British Bitter



AVES

Frango assado	Light Lager, Pilsen, Vienna Lager, Märzen, Cream Ale, Blond Ale, Kölsch, American Wheat Beer, Porter, Weissbier, Dunkles Weissbier, Weizenbock
Frango frito	Light Lager, Pilsen, Vienna Lager, Märzen, Cream Ale, Blond Ale, Kölsch, American Wheat Beer, International Amber Lager, California Common, Altbier, British Bitter, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale
Pato	Bock, British Bitter, Scottish Ale, Irish Beer, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, English Brown Ale, Porter, Stout, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Codorna	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, Scottish Ale, Irish Beer, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, English Brown Ale, Porter, Stout, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Peru	Vienna Lager, Märzen, International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech

	Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, Scottish Ale, Irish Beer, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, English Brown Ale, Porter, Stout, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Faisão	British Bitter, Scottish Ale, Irish Beer, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, English Brown Ale, Porter, Stout, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Chester	Vienna Lager, Märzen, International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, Scottish Ale, Irish Beer, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, English Brown Ale, Porter, Stout, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Linguiça de frango	Light Lager, Pilsen, Vienna Lager, Märzen, International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, Scottish Ale, Irish Beer, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, English Brown Ale, Porter, Stout

CARNES VERMELHAS

Lombo de porco	Light Lager, Pilsen, Vienna Lager, Märzen, International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, Scottish Ale, Irish Beer, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, English Brown Ale, Porter, Stout
Lombo defumado	Vienna Lager, Märzen, International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, Scottish Ale, Irish Beer, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, English Brown Ale, Porter, Stout, Weissbier, Dunkles Weissbier, Weizenbock, Rauchbier, Classic Style Smoked Beer, Wood-Aged Beer
Carneiro	Scottish Ale, Irish Beer, English Brown Ale, Belgian Ale, Saison, Strong Belgian Ale
Bife de boi	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, English Brown Ale, Porter, Strong Belgian Ale
Rosbife	International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, English Brown Ale, Porter, Strong Belgian Ale
Capivara	Bock, Cream Ale, Blond Ale, Kölsch, American Wheat Beer, International Amber Lager, California Common, Altbier, Scottish Ale, Irish Beer, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Salsicha de porco	Vienna Lager, Märzen, International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, Cream Ale, Blond Ale, Kölsch,

	American Wheat Beer, International Amber Lager, California Common, Altbier, Weissbier, Dunkles Weissbier, Weizenbock
Linguiça de porco	Bock, Cream Ale, Blond Ale, Kölsch, American Wheat Beer, International Amber Lager, California Common, Altbier, Weissbier, Dunkles Weissbier, Weizenbock, Old Ale, Barleywine, Rauchbier, Classic Style Smoked Beer, Wood-Aged Beer
Chouriço (linguiça de sangue)	Bock, Cream Ale, Blond Ale, Kölsch, American Wheat Beer, International Amber Lager, California Common, Altbier, Old Ale, Barleywine, Rauchbier, Classic Style Smoked Beer, Wood-Aged Beer

COMIDAS TÍPICAS

Arroz e feijão	Light Beer, Pilsen, Brown American Lager, Weissbier, Berliner Weisse
Feijoada	Pilsen, International Dark Lager, Bock, Stout, Rauchbier, Classic Style Smoked Beer, Wood-Aged Beer
Churrasco	Pilsen, Vienna Lager, Märzen, International Amber Lager, California Common, Altbier, Stout, Smoked Beer
Paella	Bock, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Comida mexicana	Vienna Lager, Märzen, International Dark Lager, Munich Dunkel, Czech Dark Lager, Schwarzbier, Bock, British Bitter, Weissbier, Dunkles Weissbier, Weizenbock
Comida indiana	Pilsen, British Bitter, IPA, Saison
Comida chinesa	Pilsen, British Bitter, Weissbier, Dunkles Weissbier, Weizenbock, Belgian Tripel
Comida japonesa	British Bitter, Scottish Pale Ale, American Pale Ale, American Amber Ale, American Brown Ale, IPA
Risoto	Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Vatapá	Pilsen, Vienna Lager, Märzen, International Amber Lager, California Common, Altbier, Stout, Smoked Beer

SOBREMESAS E FRUTAS

Cheesecake	Bock, Porter, Fruit Lambic, Old Ale, Barleywine
Petit gâteau	Bock, Porter, Stout, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine

Torta de chocolate	Bock, Porter, Stout, Strong Belgian Ale, Old Ale, Barleywine
Torta de limão	Fruit Lambic, Weissbier, Old Ale, Barleywine, Fruit Beer
Crème brûlée	Stout, Fruit Lambic, Old Ale, Barleywine
Pudim	Fruit Lambic, Old Ale, Barleywine
Torta de maçã (Apfelstrudel)	Bock, Stout, Fruit Lambic, Old Ale, Barleywine
Frutas cítricas	Stout, Gueuze, Fruit Lambic, Old Ale, Barleywine, Fruit Beer
Frutas vermelhas (morango, amora, cereja)	Stout, Fruit Lambic, Old Ale, Barleywine, Fruit Beer









A cultura cervejeira é parte do mundo das comidas e bebidas. Não é apenas uma commodity engarrafada; tem muito valor como produto agrícola com bons ingredientes.

Michael Jackson (1942-2007), jornalista britânico especialista em cerveja, conhecido como *The Beer Hunter*

O estudo das relações culturais pode nos levar a entender como cada sociedade interage com um elemento cultural e também a fazer uma leitura global desse elemento e dessa sociedade. Assim como nas artes, podemos aplicar o conceito de “escola” para os núcleos de formação e disseminação da cultura cervejeira. Assim, podemos nos referir à escola britânica, à escola belga, à escola alemã, à escola americana, e assim por diante. Cada uma delas desenvolveu um jeito próprio de fazer e consumir cerveja que constituem elementos culturais dessas regiões.

A definição e o reconhecimento de uma escola cervejeira não se baseiam apenas na diversidade de estilos ou no uso de ingredientes locais. É preciso levar em conta: de que maneira essa cultura cervejeira está entranhada no comportamento das pessoas; que inovações, rupturas e

contribuições para a cultura cervejeira mundial ela trouxe; que eventos e locais de referência para a disseminação e enriquecimento do conhecimento cervejeiro existem e assim por diante. Muito mais que uma questão técnica, é uma questão de tradição da cerveja naquela sociedade e de relevância como polo disseminador.

Alguns fatores que levam a se reconhecer a força de uma escola cervejeira em uma região são:

- História secular de cervejas e cervejarias;
- Características únicas da cultura cervejeira local;
- Tradição de costumes e comportamentos em relação à bebida;
- Inovações técnicas e conceituais de processos, estilos e produtos;
- Existência de organizações representativas do setor em torno das cadeias produtiva e consumidora;
- Representatividade do setor na comunidade científica.

Naturalmente, cada escola é reflexo do caldo cultural do povo e da região na qual se formou. Por outro lado, as escolas influenciam umas às outras. Ou seja, qualquer justificativa fechada para explicar um traço cultural cervejeiro corre o risco de segmentar mais do que congregar. E isso não é próprio da cerveja.

Para um cervejólogo, é importante conhecer e respeitar as trocas culturais que demonstram a diversidade da cultura cervejeira, representada por quatro grandes escolas cervejeiras. A Europa, como incubadora da civilização ocidental, tem importância fundamental:



Oktoberfest em Munique, Alemanha.

- A **Alemanha**, cuja cultura está intrinsecamente ligada à cerveja há milênios, tem importância histórica no desenvolvimento de estilos e tem como característica o rigor nos padrões e técnicas de produção. A área da escola cervejeira alemã inclui a República Tcheca, origem da Pilsen, que recentemente despertou de um longo período de isolamento;
- A **Bélgica**, proeminente nas últimas décadas, tornou-se símbolo da diversidade por desafiar todos os limites em relação à cerveja. Em seu território encontra-se a maioria dos mosteiros cervejeiros, com destaque para os trapistas, e as mais ousadas e irreverentes cervejarias do mundo;
- O **Reino Unido** e a **República da Irlanda** comungam uma raiz cervejeira que remonta aos *vikings*, preservaram a tradição milenar das tabernas e criaram os pubs. Foi lá que se iniciou o renascimento da cerveja graças aos movimentos de resgate das verdadeiras Ale (Campaign for Real Ale – CAMRA).

Recentemente, os **Estados Unidos** tornaram-se terreno fértil de disseminação e releitura da cultura cervejeira, germinando e frutificando ali o maior movimento de cervejeiros caseiros e microcervejarias da história contemporânea.



Fachada de um típico pub na Republica da Irlanda.



As diferenças entre essas escolas são visíveis e podem explicar a popularidade de determinados estilos em detrimento de outros. Cada uma delas relaciona-se com os hábitos e valores da comunidade local (influenciando-os e sendo influenciada por eles) e até com o clima. Por exemplo, nas regiões mais frias é tradição reunir-se em pubs onde as bebidas são servidas no balcão, como o chope. Se a região tem um clima mais quente, é natural que proliferem bares ao ar livre. O clima frio sugere bebidas mais alcoólicas e encorpadas, da mesma forma que em países tropicais a preferência é por bebidas leves e mais suaves. Nesse sentido, a culinária e os ingredientes de cada região estimulam a produção e o consumo de cervejas com esses condimentos.

Contudo, é preciso relativizar essas questões. Dentro de um mesmo país é possível identificar influências de diferentes escolas, que levam, conseqüentemente, à diversidade de estilos. Nos Estados Unidos, a costa oeste é profícua em cervejarias de estilos frutados e sabores intensos, diferentemente de outras regiões. No Brasil essa tendência aparece também mais ao sul.

Na primeira década do século XXI surgiu uma nova geração cervejeira, que se nutriu dessa variedade cultural. Despertada na Inglaterra com o movimento CAMRA pela Ale autêntica (Real Ale) a partir da década de 1970 e propagada nos Estados Unidos desde a década de 1980, com os movimentos das microcervejarias e homebrewers essa onda alcançou países que tinham pouca ou nenhuma tradição cultural cervejeira, como Brasil, Itália, Noruega, Austrália, México, Rússia e Dinamarca. A partir de então surgiram nesses países pequenas cervejarias artesanais que vêm desenvolvendo uma verdadeira cultura cervejeira local.

Outros países que merecem destaque na cena cervejeira são o Japão, grande produtor e inovador das técnicas industriais, e a China, que já é o maior produtor mundial, com enorme potencial de crescimento.

O Brasil tem um promissor potencial cervejeiro calcado no hábito brasileiro de beber cerveja, no grande parque industrial produtivo, no sucesso empresarial da Companhia de Bebidas das Américas (Ambev) e na forte arrancada do movimento microcervejeiro nacional a partir de 2005. Nesse sentido, o país ainda pode ganhar muito espaço no mercado.

ESCOLA BRITÂNICA

A vida não se resume a cerveja e boliche, mas cerveja e boliche são boa parte da educação britânica.

Thomas Hughes (1822-1896), escritor inglês

Muitas pessoas imaginam que escoceses e ingleses preferem beber uísque. Na verdade a cerveja é a bebida alcoólica mais popular do Reino Unido (formado por Inglaterra, Escócia, País de Gales e Irlanda do Norte) e da República da Irlanda.

Mesmo entre os que sabem que a cerveja é a bebida preferida dessa região, muitos acreditam que os britânicos bebem majoritariamente os estilos nativos de cerveja: Stout, Porter, Pale Ale, IPA etc. Entretanto, mais da metade do consumo de cerveja é do estilo Pilsner. Não há nisso nenhum demérito aos estilos ingleses, tampouco significa que as Pilsner sejam melhores. O fato apenas reflete uma característica global de preferência, da qual nem a tradicional Grã-Bretanha escapa.



Vista externa do famoso pub londrino The Churchill Arms.

A globalização concentrou o mercado do Reino Unido e da República da Irlanda em poucas empresas e algumas marcas. Por exemplo, a Guinness, cervejaria sediada em Dublin, pertence à inglesa Diageo, detentora de marcas de destilados mundialmente famosas como Johnnie Walker, Smirnoff, Bells, Baileys, J&B, Jose Cuervo e Ypióca.

De toda forma, a indústria cervejeira britânica conta com mais de 1.400 cervejarias, que empregam diretamente cerca de 20 mil pessoas e indiretamente outras 300 mil, em bares, lojas, empresas de publicidade etc.

Um dado interessante da cultura britânica é a participação feminina no setor. Quase 60% das pessoas empregadas nos pubs são mulheres.

Depois da Alemanha, o Reino Unido é o maior produtor europeu de cerveja. Ainda assim, importa mais do que exporta a bebida.

A cultura cervejeira britânica está ligada ao hábito de beber com os amigos, em rodas de conversa sobre política e futebol. Por isso, mais da metade do volume das cervejas é vendido em pubs, cafés, restaurantes e clubes, sendo que 60% das vendas totais são de chope (draught beer). Essa cultura favorece a produção de cervejas para serem consumidas logo, sem necessidade de aditivos ou instalações especiais para garantir a conservação por longo tempo.

Contudo, atualmente o número de pubs vem sendo reduzido por conta das leis mais rígidas do álcool ao volante, dos altos impostos da bebida e das restrições quanto ao fumo nesses ambientes. Ainda assim são mais de 50 mil pubs no Reino Unido.

A escola cervejeira britânica é conhecida pelas cervejas mais lupuladas, mais complexas e aromáticas, embora com menos carbonatação do que as da escola alemã. Os estilos mais famosos são: Ordinary Bitter (11A), English IPA (12C), English Porter (13C), Irish Stout (15B), English Barleywine (17D), British Brown Ale (13B) e Scottish Export (14C).

REINO UNIDO

Cite duas palavras mais inseparáveis que cerveja e Inglaterra.

Sydney Smith (1771-1845), escritor inglês

Os **ingleses** são muito orgulhosos de sua tradição cervejeira, o que é justificável. Fiéis à família das cervejas Ale, nem mesmo a palavra *beer* é bem aceita ou compreendida no país. Para muitos ingleses, cerveja é Ale ou mesmo Bitter.

O apego às tradições e o conservadorismo recorrentemente marcaram a história da cerveja no Reino Unido. Na Idade Média, a Inglaterra foi implacavelmente resistente à adoção do lúpulo como ingrediente. Depois, na segunda metade do século XIX, mostrou-se contrariada em admitir o sucesso da Pilsner. Foi também com muita dificuldade que admitiu a pasteurização de suas cervejas.



Príncipe Charles do Reino Unido apreciando uma tradicional Ale britânica.

Esse comportamento favorece a manutenção de tradições, preservando a cultura cervejeira da região. A partir da segunda metade do século XX, algumas iniciativas pela preservação da cerveja tradicional tiveram grande aceitação entre os britânicos e impulsionaram importantes movimentos. O primeiro, e de maior repercussão, o CAMRA, surgiu na década de 1970 (ver mais em “O surgimento do CAMRA”, no [Capítulo 1](#)). Outro movimento relevante foi a campanha Beautiful Beer, lançada em 2005 pela British Beer and Pub Association (BBPA), que propôs o reposicionamento da imagem da bebida. Por iniciativas como essas, o número de microcervejarias no Reino Unido saltou de 142 em 1980 para mais de 1.000 em 2012, e esse número continua crescendo.

A cultura cervejeira inglesa manifesta-se na tradição dos famosos pubs, em especial os londrinos. Localizados geralmente nos bairros

residenciais, são espaços ideais para conversa, jogos (como dardos e dominó), discussão política e controvérsias futebolísticas – como em qualquer outra região do mundo.

A **Escócia** foi um grande centro cervejeiro no século XIX. Sua capital, Edimburgo, tinha tanta importância quanto Munique na Alemanha e Pilsen na Boêmia (atual República Tcheca), em uma época na qual a qualidade da água disponível no local da cervejaria era fundamental, uma vez que a tecnologia ainda não possibilitava corrigir suas características.



Brewdog é hoje a principal cervejaria escocesa inserida no movimento artesanal cervejeiro.

A Escócia sempre foi um dos maiores produtores de malte de cevada do mundo, utilizando-o tanto para a produção de uísque como para a de cerveja. Também possui fontes de água de excelente qualidade cuja composição mineral é ideal para a produção das IPA (21).

Na Escócia surgiram as Scottish Ale, servidas em um copo típico chamado thistle (ver mais em “Copos: forma e função”, no [Capítulo 7](#)), cujo formato lembra a flor de mesmo nome, símbolo do país.

Nos pubs escoceses é tradição pedir a cerveja por sua concentração de álcool, o que, ironicamente, expressa-se em shillings (xelins), antiga divisão da moeda do Reino Unido, numa referência à taxa sobre o álcool – quanto mais álcool tem a cerveja, mais cara é. Dessa maneira, para uma Scottish Light (2,5%-3,2% apv), deve-se pedir 60 shillings; 70 shillings equivalem a uma Scottish Heavy (3,2%-3,9% apv); para uma Scottish Export (3,9%-6% apv), pede-se 80 shillings. Para a extraforte

Wee Heavy (6,5%-10% apv), comumente chamada de Strong Scotch, servida em copos de aperitivo, deve-se pedir 90 shillings.

A indústria da cerveja escocesa emprega cerca de 150 mil pessoas. Como o país não é populoso, isso representa quase 5% da população economicamente ativa.

As leis de temperança do início do século XX foram abrandadas, na Escócia, pelo Licensing Act de 1976, que estendeu o horário de funcionamento dos pubs e liberou sua abertura aos domingos. Foi também nessa época que os bares exclusivos para homens ainda remanescentes foram obrigados a aceitar mulheres. Atualmente existem mais de 5 mil pubs no país.

Os escoceses são muito ligados às tradições e ao conceito do coletivo. Talvez seja por isso que, na Escócia, nunca se deve deixar dinheiro na mesa ou no balcão de um pub para pagar a bebida. Isso é considerado uma ofensa.



Exterior de um pub em Glasgow, Escócia.

Em Belfast, capital da **Irlanda do Norte**, também acontecem festivais de música e cerveja associados ao movimento CAMRA, pela autêntica Ale, que atraem muitos turistas de todo o mundo.

Atualmente os britânicos são muito críticos quanto às inovações da escola cervejeira americana, tais como as cervejas muito lupuladas e o uso de aditivos para temperá-las.

No início dos anos 2000, quando um novo sistema tributário (Progressive Beer Duty) deu incentivos fiscais às pequenas cervejeiras, uma nova onda de empreendedorismo surgiu no Reino Unido. Recebendo as influências do movimento da cerveja artesanal nos Estados Unidos, surgiram muitas iniciativas de fabricação caseira e local. Ao contrário da geração anterior, essas novas cervejarias combinaram seu saudável respeito pela tradição com um apetite pela inovação, usando novos ingredientes e resgatando processos como envelhecimento em barris de madeira.

Essa nova cena cervejeira britânica assiste ao crescimento de microcervejarias que procuram ser um contraponto. O número de microcervejarias ultrapassou 1.300 e cresce a um ritmo rápido, seguindo os passos de fábricas como BrewDog, Beavertown, Burning Sky, Hardknott, Thornbridge, Blackjack, Atom e Buxton.

REPÚBLICA DA IRLANDA

É comum ouvir que a Irlanda é a Guinness e a Guinness é a Irlanda. A propósito, o símbolo da Irlanda é uma harpa, que é também o logotipo da Guinness. Mas não é só de Guinness que vive aquele país. São ali produzidas outras boas cervejas, nos estilos Light Lager, Stout e Red Ale, por exemplo, embora detentoras de uma fatia menor do mercado.

Por dificuldades de importar o lúpulo, a Irlanda foi um dos últimos países a acrescentar o produto na cerveja. Dependente da importação de cervejas inglesas, só se tornou personagem marcante da história cervejeira no final do século XVIII, quando Arthur Guinness (1725-1803) iniciou a produção de sua famosa cerveja em Dublin, capital do país.

Cerca de 40% da produção irlandesa de cerveja é exportada, e os pubs locais são responsáveis pela venda de quase todo o consumo interno da bebida, que, em sua grande maioria (75%), é fornecida em barril (chope). Nenhum outro país do mundo tem um índice tão alto de consumo de

cervejas em bares. Esse dado demonstra a importância de uma das mais famosas instituições irlandesas: os pubs. Eles são o ponto de encontro social e de confraternização, principalmente no interior do país.



Tradicionais pubs irlandeses.

Um típico pub irlandês tem uma atmosfera intimista, que combina tradição, folclore e boa música ambiente – tradicional irlandesa, *jazz*, *blues* e *rock*. No país, são mais de 10 mil pubs, sendo que os proprietários de 90% deles são famílias que mantêm a tradição de geração em geração. A grande maioria desses bares, ou tavern-houses, está localizada no interior do país. Lembram mais pequenos armazéns ou mercearias que oferecem, entre outros itens, uma boa variedade de cervejas.

Apesar da fama de seus pubs, abrir cervejarias na Irlanda não era tarefa fácil até 2005, quando o governo concedeu benefícios fiscais às microcervejarias. Isso tem provocado uma onda de novas cervejarias, que já são mais de 90 e respondem por mais de 2% da produção anual do país. Mas seus produtos só podem ser comercializados por um pub ou empório com licença para a venda de bebidas alcoólicas.

Roteiro imperdível do turismo cervejeiro, Dublin tem inúmeras opções de pubs e bares dançantes. Ali acontece o festival anual que celebra o Saint Patrick's Day (Dia de São Patrício), dia nacional da Irlanda. Embora não tão explorada comercialmente quanto a Oktoberfest alemã, essa é uma festa tradicional, de origem folclórica, que atrai muitos turistas. Apesar de a motivação da festa não ser a cerveja, o apelo à bebida tornou-se central. Em todo o mundo, a festa é regada a muita cerveja, especialmente as irlandesas.

ESCOLA GERMÂNICA

Quanta cerveja há na inteligência alemã?

Friedrich Nietzsche (1844-1900), filósofo alemão, no livro *Crepúsculo dos ídolos*

Quando falamos de cultura cervejeira germânica, referimo-nos à grande região que inclui Alemanha, República Tcheca (Boêmia), Eslováquia, Áustria, Holanda e Polônia. Essa região considera a cerveja um personagem central de sua história. Muito da alegria relacionada à bebida é influência do seu povo. Tendo a Oktoberfest como o símbolo maior dos grupos animados, cantantes e dançantes, essa região consagrou a cerveja aos momentos de festa e celebração.

Os germânicos contribuíram também com o rigor técnico, a seriedade e o respeito devidos à cerveja. Eles estabeleceram regras e limites para sua então desorganizada produção e comercialização, cujo exemplo mais famoso é a Reinheitsgebot (1516), a Lei da Pureza da Cerveja (ver mais sobre o tema em “Renascença e Lei da Pureza”, no [Capítulo 1](#)).

Não por coincidência, os dois registros mais antigos relacionados à cerveja na Europa estão nesta região: uma ânfora usada na produção da cerveja, datada de 800 a.C., e a mais antiga instalação completa para fabricar a bebida, datada do ano 180, durante a ocupação romana.

É característica da região a produção em pequenas cervejarias e o consumo próximo ao local da fabricação, tradição que remonta à estrutura feudal da Idade Média. Já em 1614, o pesquisador Heinrich Knaust (1520-1580) listou mais de 120 cervejas diferentes só na região da Boêmia, hoje República Tcheca.

A escola cervejeira germânica é reconhecida pelas cervejas em geral menos amargas e mais maltadas. São mais de trinta estilos, notadamente os dos [grupos 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 23 e 27](#). Os estilos mais famosos são: Lager Tchechas, em especial a Pilsner ([3B](#)), as de trigo, como a Weissbier ([10A](#)) e a Weizenbock ([10C](#)), a Dunkles Bock ([6C](#)), a Märzen ([6A](#)), a Festbier ([4B](#)), a Munich Dunkel ([8A](#)), a Schwarzbier ([8B](#)), a Rauchbier ([6B](#)), a Munich Helles ([4A](#)), a Vienna Lager ([7A](#)), a Kölsch ([5B](#)) e a Altbier ([7B](#)).

ALEMANHA

Uma característica do povo alemão é a fidelidade cultural, especialmente à sua cerveja local, o que ajudou e ainda ajuda as microcervejarias a resistir aos ataques das grandes corporações por aquisições.

Cada cidade, vila ou bairro da Alemanha conta com pelo menos uma cervejaria. No país, mais de 5 mil marcas são produzidas por mais de 1.300 cervejarias, das quais 90% são independentes e oferecem diferentes estilos de cerveja. São muitas marcas famosas e com volume de produção variado: desde as grandes, que visam o mercado internacional; passando pelas médias, para o mercado nacional; às pequenas, que só atendem a bares e restaurantes. Mesmo grandes marcas como Krombacher, Bitburger e Veltins realizam a maior parte de suas vendas em um raio de 100 quilômetros de suas cervejarias. A grande variedade de oferta combinada com a lealdade a marcas geram uma grande fragmentação do setor na região.



Chanceler Angela Merkel apreciando uma tradicional cerveja alemã.

Ao contrário do que ocorre em muitos países, na Alemanha, em geral, não é necessário aguardar, na entrada do bar, que lhe seja indicada uma mesa livre para sentar-se. O alemão divide com naturalidade sua mesa com um estranho. Nos Biergarten e festivais são comuns longos bancos e grandes mesas, uma oportunidade para novas amizades, bem de acordo com o espírito coletivo da cultura germânica.

Qualquer evento, por menor ou maior que seja, simples, casual ou cerimonial, é acompanhado de cerveja. E não pense que a mais popular seja uma Pilsner; o comum é pedir por uma Helles.

Nenhum outro país tem tantas canções alusivas à bebida nacional. Nas festas Fastnacht (mais ao sul) e Karneval (mais ao norte), e também é claro na Oktoberfest, é possível testemunhar o lado alegre e descontraído do povo alemão e sua paixão pela cerveja.

A contribuição alemã para a diversidade de estilos é farta:

- Na região da Baviera, sul da Alemanha, surgiram a Weissbier (cerveja de trigo) e a Helles Bock;
- Na cidade de Munique foram produzidas as primeiras Märzen, Munich Dunkel, Munich Helles e Doppelbock;
- Colônia é uma cidade famosa por sua Kölsch;
- Em Düsseldorf encontramos a maravilhosa Altbier;
- A cidade de Dortmund desenvolveu a German Helles Exportbier (também chamada de Dortmunder ou Dortmunder Export);
- De Berlim conhecemos a Berliner Weisse;
- Em Bamberg apareceram as primeiras Rauchbier;
- Da Turíngia vieram as Schwarzbier;
- Na cidade de Regensburg foi desenvolvida a Roggenbier;
- Em Einbeck surgiram as Dunkles Bock;
- Da cidade de Kulmbach vieram as Eisbock.

Hoje a Alemanha é o quarto maior produtor de cerveja do mundo, consumindo internamente 85% de toda a produção. O consumo *per capita* de cerveja no país é de mais de 100 litros por ano. Só na região da Baviera, esse consumo é de 200 litros por ano.

O alemão é um consumidor exigente: para ele, a cerveja deve seguir a Lei da Pureza, não obstante a oferta de outras boas opções. Por isso, o país importa menos de 10% do que consome.

A importância da cerveja na economia alemã pode ser medida pelos seguintes dados:

- O país é o maior produtor e consumidor de cerveja da Europa;
- Suas quase 1.400 cervejarias oferecem mais de 5 mil rótulos;
- De toda a cerveja consumida no país, mais de 70% é do estilo Pilsner;
- A Alemanha produz um terço do lúpulo cervejeiro usado no mundo;
- Cerca de 550 mil pessoas trabalham no segmento cervejeiro alemão.

É na Alemanha que encontramos alguns dos melhores institutos e universidades ligados à cerveja, tais como a Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei (VLB, Instituto de Teste e Ensino Cervejeiro, em Berlim), a Doemens (em Gräfelfing) e o Forschungszentrum Weihenstephan für Brau (Centro de Pesquisa Cervejeiro Weihenstephan, em Freising). Muitas cepas de levedura usadas na maioria das cervejarias do mundo são mantidas e cultivadas em seus laboratórios.

Seja para tomar boas cervejas, seja para conhecer mais sobre o mundo cervejeiro, a Alemanha oferece muitas atrações.

REPÚBLICA TCHECA

O povo tcheco tem muito orgulho de suas origens cervejeiras. E com justa razão, pois existem registros de que o lúpulo começou a ser usado na fabricação de cerveja ali, na região da Boêmia, já no século VII. Também na região da Boêmia surgiu o estilo de cerveja mais popular do mundo, a Pilsner, em 1842, na cidade de mesmo nome.



Bar-cervejaria Strahov em Praga, República Tcheca.

No século XX, o país envolveu-se nas duas Grandes Guerras. Sob o regime comunista, durante muito tempo ir a um bar e tomar cerveja com os amigos era uma das poucas atividades de lazer permitidas na então Tchecoslováquia. Além disso, a bebida era barata, acessível a toda a população. Contudo, durante esse período, não se investiu no desenvolvimento da indústria cervejeira, nem em pesquisas sobre a bebida. Isso teve um lado positivo e um lado negativo.

A parte positiva é que se mantiveram intactas as técnicas e tradições de um tempo em que o mestre cervejeiro era quem tomava decisões sobre o produto – e não o departamento de *marketing*. Técnicas de um tempo em que a produção era artesanal, com preparação do malte, brassagem e fermentação lentas, sem a adição de enzimas e o uso de outros artifícios da indústria.

A parte negativa é que avanços tecnológicos importantes só foram absorvidos muito recentemente, prejudicando a expansão das cervejas tchecas no mercado mundial. Uma das grandes vítimas dessa parte da história é a cerveja Budweiser, produzida pela cervejaria Budejovický Budvar na cidade de Budweis, em eterna briga com a cervejaria americana Anheuser-Busch pelos direitos da marca Budweiser. Com o fim do comunismo no país, em 1989, e com sua divisão em Eslováquia e

República Tcheca, em 1993, finalmente a rica cultura cervejeira dos tchecos, especialmente da Boêmia, ganhou o mundo moderno. Infelizmente a indústria local, quase sucateada, foi invadida por investidores interessados apenas pelas marcas e pelo mercado interno, um dos melhores mercados do mundo. Apesar de não ser um dos maiores produtores de cerveja, a República Tcheca detém a liderança no consumo *per capita* – mais de 140 litros *per capita*/ano.



Interior do bar Prague Beer Museum em Praga, República Tcheca.



Mesa na calçada de bar em Praga, República Tcheca.

A cidade de Praga oferece várias atrações da cultura cervejeira tais como pubs, festivais e até o castelo do mosteiro de Strahov, que abriga a cervejaria Sv. Norbert. O país consome mais de 80% da cerveja que produz e importa apenas 2% do que consome.

É tradição ali frequentar bares, onde se bebe chope em copos de meio litro. Mais da metade do consumo da bebida é em barris (chope), 40% em garrafas e somente 4% em latas. É curioso como os tchecos rejeitam as latinhas, compradas somente pelos turistas.

Outra curiosidade é que os rótulos das cervejas produzidas e vendidas no país indicam a concentração de açúcares fermentáveis, em uma unidade de medida desenvolvida em 1843 pelo químico alemão Karl Balling. O número, indicado na garrafa para se referir ao teor alcoólico, é

aproximadamente quatro vezes maior que o teor alcoólico por volume, isto é, a indicação de 12° corresponde a 3,1% de álcool por volume.

Hoje existem cerca de quatrocentas cervejarias no país, em sua grande maioria microcervejarias (mais de trezentas), com boa variedade de estilos e marcas, embora o estilo nativo – Pilsner – seja o preferido. Do ponto de vista turístico, são inúmeros os destinos, que variam desde instalações originais das cervejas Pilsner, passando pela belíssima cidade de Praga e seus bares com ambientes ora pré-industriais, ora impregnados da atmosfera socialista que marcou a história daquele povo. U Fleku, um dos bares mais antigos do mundo (1499), é um símbolo de Praga. A cidade promove o Český Pivní Festival (Festival de Cerveja Tcheco) em maio de cada ano, durante 17 dias.

ESCOLA BELGA

Na Bélgica os magistrados têm a dignidade de príncipes, mas os cervejeiros são reis.

Emile Verhaeren (1855-1916), poeta belga

A Bélgica não é conhecida como o “país da cerveja”, mas, com muito mais justiça, como o “paraíso das cervejas”. A nobreza desse título advém da sofisticação e da enorme variedade de estilos ali disponíveis. O belga é, por excelência, um mestre da arte de enriquecer e propor variações, combinações e desafios ao nosso paladar e olfato. É um amante da culinária que utiliza a cerveja como ingrediente e propõe maravilhosas harmonizações da bebida com os mais diversos pratos.

Um importante reconhecimento dessa característica marcante da região veio com a nomeação da cultura cervejeira belga como Patrimônio Intangível da Humanidade pela Unesco, em 2016.

Outros países estão ligados à cultura cervejeira além dos belgas, assim como outros, além dos franceses, estão ligados à cultura vinícola. Mas, com a mesma intensidade com que o francês se identifica com o vinho, o belga se identifica com a cerveja.

O que torna especial e interessante essa observação é o fato de os dois países serem vizinhos e possuírem raízes muito próximas, se não comuns. A cultura francesa traz sofisticação para o universo cervejeiro, enquanto os belgas levam descontração e flexibilidade à cultura vinícola.

A influência francesa faz-se sentir, por exemplo, na diversidade das cervejas belgas, atendendo à crescente demanda por bebidas com apelo gastronômico. Essa situação ajudou os belgas a “resistir” ao estilo Pilsner. Estão disponíveis no mercado hoje dezenas de estilos diferentes, nascidos e criados no país, como as Belgian Ale, as Sour Ale, as Strong Belgian Ale, as Spiced Beer e as Specialty Beer.



Qualificações típicas do mundo do vinho, como Grand Cru, Réserve e Cuvée, são aplicadas a algumas sofisticadas cervejas belgas por deferência a sua origem e seu processo. O melhor exemplo é a DeuS Brut Des Flandres, preparada pelo método champenoise, tal qual um espumante francês.

Outra grande referência na cultura cervejeira belga é a tradição milenar das abadias e mosteiros trapistas, símbolos de uma época e exemplos de preservação da cultura cervejeira. Não por acaso, seis dos

onze mosteiros que produzem cervejas trapistas estão na Bélgica. Além deles, existem no país mais de vinte abadias produtoras de cervejas.



Calçada do bar A La Mort Subite em Bruxelas, Bélgica.

O cuidado e a atenção que os belgas dispensam à cerveja refletem-se na preocupação com o ritual de apreciação da bebida. Detalhes como a garrafa, sua aparência e, principalmente, o copo em que será servida a cerveja são observados com muito cuidado e critério. Cada marca faz questão de ser acompanhada pela taça personalizada, adequada ao produto para exaltar suas qualidades e valorizar a experiência.

Um típico bar belga oferece uma variedade de tipos e marcas capaz de encantar qualquer turista, principalmente os amantes da cerveja.

Ao contrário do que ocorre em outros países, as cervejas belgas são produzidas na área rural para serem vendidas nos grandes centros. Dessa forma, a maioria delas é vendida em garrafas.

O país é dividido em duas regiões definidas basicamente pelas raízes históricas e por diferenças linguísticas: Flandres, ao norte, e Valônia, ao sul. A maioria das cervejarias está localizada na região norte, mas o país inteiro é recheado de pequenas, às vezes minúsculas, produções de cerveja. Muitas delas são bastante rústicas e usam leveduras selvagens, ou seja, fermentam suas bebidas com os micro-organismos do ambiente e/ou dos barris de fermentação.

Em Bruges, cidade da região de Flandres conhecida como a “Veneza do Norte”, foi inaugurado em 2016 um cervejoduto de 3,2 quilômetros de extensão, que em alguns trechos chega a 34 metros de profundidade. A cervejaria De Halve Maan, cuja sede tem mais de quinhentos anos, resolveu construí-lo para preservar o piso da cidade histórica castigado pelo trânsito de caminhões da cervejaria até sua engarrafadora. Através de dois dutos subterrâneos fluem 4 mil litros de cerveja por hora.



Mestres cervejeiros caminham até a Catedral de São Michel e Santa Gudula durante a parada de abertura da Belgian Beer Weekend em Bruxelas, com cachos de lúpulo na lapela.

Bruxelas é a capital do país e sede da União Europeia. É recheada de excelentes bares e pubs, nos quais são oferecidas as preciosas cervejas belgas a preços módicos. Na região metropolitana existem inúmeras cervejarias, que produzem diferentes estilos e marcas de cerveja.

Leuven é uma cidade universitária belga. No século XVI havia ali 42 microcervejarias. Isso motivou a criação de uma faculdade: a Academia da Cerveja, que hoje possui muitos laboratórios e cultiva cepas de levedura para aproximadamente 150 cervejarias belgas.



Fachada de um típico bar em Bruxelas, Bélgica.

A Bélgica é a origem e atual sede da megacervejaria Anheuser-Busch InBev. Apesar disso, centenas de micro e pequenas cervejarias belgas sobrevivem à forte concorrência devido à sua flexibilidade e, principalmente, ao respeito adquirido no mercado consumidor, por oferecerem maior variedade e melhor elaboração de seus produtos.

O país rende homenagem ao seu padroeiro da cerveja, Santo Arnaldo, em agosto. O ritual em Bruxelas inclui uma procissão entre a Igreja Matriz e a Grande Praça, durante a qual é carregado um barril de cerveja seguido por membros devidamente paramentados da Chevalerie du Fourquet des

Brasseurs (literalmente Cavalaria do Fourquet – espátula usada na brassagem – dos Cervejeiros, descendentes diretos da secular guilda de cervejeiros).

A Bélgica exporta quase 70% da cerveja que produz e importa apenas 15% do volume que consome.

A escola belga é reconhecida nas cervejas mais ácidas, complexas e aromáticas. A característica mais marcante é a liberdade e a criatividade nas receitas, usando ingredientes (coentro, frutas, anis, canela, etc.) como temperos. Os estilos mais famosos são: Witbier (24A), Saison (25B), Lambic (23D), Gueuze (23E), Bière de Garde (24C), Belgian Golden Strong Ale (25C) e as trapistas Trappist Single (26A), Belgian Dubbel (26B), Belgian Tripel (26C) e Belgian Dark Strong Ale (26D).

ESCOLA AMERICANA

Confio plenamente no povo. Se lhe falamos a verdade eles enfrentam qualquer crise nacional. Este é o ponto: dar-lhes os fatos e cerveja.

Abraham Lincoln (1809-1865), 16º presidente dos Estados Unidos

A história da cerveja nos Estados Unidos é dividida em várias fases, que acompanham os momentos de uma sociedade que oscilou entre o liberalismo, que promoveu a diversidade, e o conservadorismo extremo, que empobreceu paladares e qualidade. A bebida chegou ao país com os imigrantes europeus. Registros confiáveis relatam que o icônico navio *Mayflower*, que trouxe em 1620 os primeiros migrantes ingleses para os Estados Unidos, atracou antes do planejado porque a cerveja a bordo havia acabado.



Presidente Obama, com uma cerveja de trigo, faz um brinde durante visita à Alemanha.

Mais tarde, imigrantes ingleses, irlandeses e alemães trataram de desenvolver e enriquecer a cultura cervejeira no Novo Mundo. Com o passar dos anos, à medida que o território americano se expandia e se consolidava a cerveja se tornava o alimento e a bebida de preferência do americano, fomentando uma indústria em permanente expansão.

No início do século XX, o recrudescimento dos sentimentos moralistas e religiosos culminou com a Proibição, ou Lei Seca. Até então, os estilos de cerveja mais populares no país eram os britânicos Pale Ale e Stout, e o Pilsner germânico começava a dominar o mercado.

O período de Lei Seca coincidiu com a Primeira Guerra Mundial, seguida pela Grande Depressão, e logo depois pela Segunda Guerra Mundial, resultando em escassez de matéria-prima. Durante mais de trinta

anos a oferta de malte e lúpulo, na sua grande maioria produzidos na Europa devastada, foi bastante reduzida.

Essa sequência infeliz de eventos contribuiu muito para o perfil da cerveja americana. Primeiro, a Lei Seca forçou a abstinência e a produção ilegal, empobrecendo a percepção sensorial dos consumidores de cervejas e favorecendo a redução do teor alcoólico.

Tanto tempo sem poder degustar cervejas de maior qualidade tornou o paladar americano pouco exigente. Com a escassez de malte e lúpulo, as novas indústrias cervejeiras trataram de oferecer produtos alternativos usando matérias-primas disponíveis. Com isso, acabaram estabelecendo padrões sensoriais próprios, bem distantes daqueles da tradição cervejeira europeia.

Contudo, nas últimas décadas do século XX, assistimos a movimentos de renascimento da cultura cervejeira no país, liderados pelas microcervejarias artesanais (craft breweries) e pelas produções caseiras (homebrewing), legalizadas em 1979. Os bares-cervejarias (brewpubs), pequenas cervejarias que produzem cerveja apenas para consumo no próprio estabelecimento, foram regulamentados em 1982. Em poucos anos, o paladar começou a mudar no país da Coca-Cola: o degustador de cerveja ficou mais exigente e provocou uma grande revolução, com impactos mundiais.

A chamada revolução cervejeira americana foi impulsionada pelos fatores intrínsecos do setor e coincidiu com muitas mudanças:

- O protagonismo feminino a partir da liberação sexual das décadas de 1960 e 1970;
- A sofisticação sensorial decorrente da onda gastronômica a partir de 1980;
- A integração mundial via globalização econômica, que expandiu mercados;
- O aumento da disponibilidade de matérias-primas para a produção de cerveja;
- A disseminação mais rápida das informações, resultado principalmente do advento da internet;
- O movimento de resistência ao domínio de grandes cervejarias;
- O desenvolvimento de novas tecnologias de fabricação;
- A busca por alternativas à Pilsner, via diversificação de estilos.

Além da força do empreendedorismo americano, o movimento das craft breweries contou com a capacidade técnica e inovadora de uma geração interessada na construção de uma nova cultura cervejeira. A partir da redescoberta da cultura cervejeira europeia, seus protagonistas promoveram uma releitura das três escolas cervejeiras então existentes, criando uma quarta escola.

Esse movimento alimentou-se de novas tecnologias e de ingredientes locais e inovadores. Propôs também uma nova postura empresarial, posicionando a cerveja como um produto nobre para um mercado ávido por novas experiências.

O sucesso dessa revolução demorou algumas décadas, mas logo se espalhou. Hoje existem várias iniciativas pelo mundo que usam o mesmo modelo de inovação: ingredientes locais, empreendedorismo, novas técnicas, posicionamento de produto em nichos etc.

Atualmente, 86% de toda a cerveja consumida nos Estados Unidos é produzida no país, ou seja, somente 14% é importada. Ali existe a maior diversidade de cervejarias pequenas do mundo: são mais de 5 mil cervejarias artesanais conforme dados da Brewers Association. Entre essas pequenas cervejarias, quase 2 mil são bares-cervejarias (brewpubs).

Além de ser o segundo maior produtor de cerveja do mundo, o país é o maior produtor de lúpulo (41,6%).

A escola cervejeira americana é reconhecida nas cervejas mais amargas, maltadas, complexas e aromáticas. Sua característica mais marcante é o uso de ingredientes locais (abóbora, aveia, lúpulos americanos etc.) além de total liberdade e criatividade nas receitas. Os estilos mais famosos são: todo o [grupo 1](#) (Cervejas Americanas Padrão) de estilos, em especial o American Lager ([1B](#)) – o mais vendido no mundo –, American Pale Ale ([18B](#)), California Common ([19B](#)), American Porter ([20A](#)), todo o grupo de estilos IPA ([21](#)), Double IPA ([22A](#)), American Strong Ale ([22B](#)) e American Barleywine ([22C](#)).



Balcão de um típico bar americano, com 30 bicos de chope.





Um país não existe de verdade se ele não tiver uma companhia aérea e uma cerveja – ajuda se tiver um time de futebol ou armas nucleares, mas tem que ter uma cerveja.

Frank Zappa (1940-1993), músico e produtor americano

Depois de uma longa história como atividade caseira, seguida de um período como indústria local ou, quando muito, regional, a produção de cerveja passou a ser vista como um empreendimento lucrativo somente após as duas Grandes Guerras. Até a década de 1950 as cervejarias tinham o alcance máximo do país de origem. Nos anos 1970 as cervejarias mais estruturadas se expandiram vertiginosamente em todo o mundo. Impulsionada pela expansão das fronteiras do capitalismo no final do século XX, a indústria cervejeira tornou-se um grande negócio, de dimensão global.

No início do século XXI, em consequência da redução das vendas em seus mercados tradicionais, grandes conglomerados cervejeiros à época (Ambev, Interbrew, Anheuser-Busch, SABMiller, Heineken e Carlsberg)

buscaram agressivamente maiores espaços, ampliando suas fronteiras para regiões como China, Rússia e Brasil.

O resultado mais visível desse movimento foi a concentração do setor, bem demonstrada na fatia de mercado das dez maiores cervejarias: em 1998 elas detinham 37% das vendas globais; já em 2008, 65% das vendas; e em 2016, 67% das vendas.

Essa concentração abriu espaço para as micro e pequenas cervejarias. A resistência ideológica à grande indústria e a busca por novidades sensoriais criaram um campo favorável aos pequenos, sempre inovadores, o que nos permite prever um cenário promissor para o segmento.

O setor combina a tradição da cultura cervejeira com a modernização da cadeia produtiva. Isso é bem apreciado pelos consumidores, por um lado, leais às marcas e aos costumes locais e, por outro, abertos aos FOTOs apelos de *marketing* das cervejarias, como patrocínio a eventos e instituições, novos produtos e inovações em produtos tradicionais.

Muitas empresas promovem eventos, apoiam programas e ações sociais e fazem campanhas pelo consumo consciente das bebidas alcoólicas. As grandes cervejarias investem muito em campanhas publicitárias. Os valores investidos na disputa por frações de mercado chegam a bilhões de dólares. O tamanho desse mercado, sem dúvida, justifica o investimento. Na União Europeia, o setor representa 0,5% do PIB; nos Estados Unidos, 1,5% do PIB; e no Brasil, 1,6% do PIB. O segmento cervejeiro mundial faturou 485,2 bilhões de dólares em 2015, com uma média de 2,45 dólares por litro. Entretanto, as diferenças de custos, principalmente impostos, provocam contrastes regionais importantes. Por exemplo, no Japão o valor médio foi de 1,84 dólar por litro, no Brasil 1,60 dólar por litro, nos Estados Unidos 1,32 dólar por litro, e na China 0,66 dólar por litro.



Bar em Bangcoc, Tailândia.

Algumas tendências mundiais do segmento cervejeiro nos próximos anos são:

- Crescimento de novos mercados-alvo, como China, Rússia e América do Sul (Brasil, em especial), em decorrência da saturação do mercado europeu;
- Incentivo aos produtos premium, uma vez que proporcionam maior margem de lucro;
- Atenção maior ao perfil sensorial das cervejas (sabor e embalagem), em decorrência do aumento da exigência dos consumidores, mais bem informados, com o paladar mais apurado e buscando satisfação sensorial;
- O apelo de *marketing* se dará cada vez menos pela marca e mais pelo estilo da cerveja;
- Impulso às cervejas orgânicas, com ingredientes naturais e sem agrotóxicos, devido a questões ecológicas, de sustentabilidade e à

- resistência a ingredientes artificiais e transgênicos;
- Crescimento da fatia de mercado das microcervejarias locais e regionais, mais inovadoras;
- Popularização das cervejas frutadas e aromatizadas entre o público jovem e em círculos gastronômicos;
- Aumento do mercado de cervejas menos alcoólicas, leves, mas de perfil sensorial marcante, consequência de um comportamento socialmente responsável. O sucesso das saborosas session beer (cerveja com teor alcoólico menor que 4% em volume) já evidencia isso.
- Diminuição do percentual de malte em cervejas de venda em grande escala, substituído por cereais mais baratos, para aumentar as margens, minimizando os efeitos da crise econômica e da alta dos insumos;
- Inovações nas cervejas, fruto da pesquisa em biotecnologia com as leveduras. Até o século XX, as diferenciações aconteciam principalmente nas variações do malte. No final do século XX e início do século XXI, exploraram-se muito as opções de lúpulo. Agora será a vez das leveduras;
- Competição com outras bebidas alcoólicas, especialmente a sidra.

PRODUÇÃO

A indústria cervejeira sempre empregou diretamente muitas pessoas. Entretanto, nos últimos anos a necessidade de mão de obra deslocou-se do chão de fábrica para os setores de serviços, tais como a distribuição, a comercialização e o atendimento ao cliente. Isso aconteceu em decorrência da globalização da economia e da crescente automatização, que capacitou as grandes plantas fabris a produzirem em larga escala, empregando menor número de pessoas. O efeito colateral foi o colapso de instalações seculares que não tinham condições de acompanhar o ritmo dos investimentos necessários para competir com o avanço das empresas mais modernas.

A partir da última década do século XX, o ritmo intenso de fusões e aquisições criou megaempresas que sufocaram as pequenas, provocando o

fechamento de muitas cervejarias tradicionais. Por outro lado, em regiões com pouca tradição cervejeira, como China e Rússia, o consumo tem aumentado consideravelmente nos últimos dez anos, permitindo o surgimento de novas e modernas fábricas.

A produtividade da cadeia de fornecimento de matéria-prima e das fábricas aumentou consideravelmente nas últimas décadas, resultado do desenvolvimento tecnológico em biotecnologia e em automação. A estrutura de armazenamento e de serviço e a administração logística e de estoques dos pontos de venda também evoluíram.

Atualmente, em média, para cada funcionário empregado diretamente na indústria cervejeira existem outros 17 trabalhadores indiretos, especialmente nas áreas de serviços, suprimentos e logística.

Um fator importante a ser considerado no que diz respeito ao futuro das cervejarias é a escassez de matéria-prima. A produção de lúpulo tem caído. Mesmo que se mantivesse não acompanharia o crescimento da demanda. Isso também tem ocorrido com a cevada: preços mais atraentes de outros cereais têm reduzido sua produção mundial e, conseqüentemente, elevado o preço do insumo. Isso tem como efeitos o encarecimento da cerveja e o aumento da pressão sobre as pequenas cervejarias, que não conseguem suportar a elevação dos custos.

Hoje os maiores produtores de cerveja são, pela ordem: China, Estados Unidos, Brasil, Alemanha e Rússia.

MAIORES PAÍSES PRODUTORES

POSICÃO	PAÍS	VOLUME DE PRODUÇÃO ANUAL (BILHÕES DE LITROS)	PERCENTUAL DE MERCADO
1	China	47,16	24,1%
2	EUA	22,13	11,3%
3	Brasil	13,33	6,8%
4	México	10,50	5,4%
5	Alemanha	9,50	4,9%
6	Rússia	7,82	4,0%
7	Reino Unido	4,40	2,2%
8	Japão	5,51	2,8%
9	Vietnã	4,08	2,1%
10	Polônia	4,07	2,1%

Fonte : Barth-Haas Group Report (2016-2017)

BUDWEISER × BUDWEISER

Tradicionalmente as cervejas europeias, de influência germânica, são conhecidas pelo nome da cidade onde são fabricadas e alguns estilos revelam sua ascendência. É assim com a Pilsner, da cidade de Pilsen, a Dortmunder, de Dortmund, a Kölsch, de Colônia, entre outras.

Em 1895, aproximadamente cinquenta anos após a primeira Pilsner ser produzida na cidade de Pilsen, a cidade de Budweis, hoje na República

Tcheca, produzia sua cerveja clara na cervejaria Budvar, tendo naturalmente batizado o produto de Budweiser Budvar.

Porém, em 1876, ou seja, 19 anos antes, a Anheuser-Busch começara a produzir nos Estados Unidos uma cerveja chamada Budweiser, famosa até hoje, e uma das mais vendidas no mundo. Dois anos depois, em 1878, os americanos registraram o nome Budweiser. Como ainda não havia disputas internacionais de mercado, ninguém se incomodou muito com isso.



Logo em seguida, a região onde hoje fica a República Tcheca passou a fazer parte da União Soviética, isolando ainda mais o mercado global para as maravilhosas cervejas tchecas.

O conflito surgiu quando os dois produtos começaram a disputar o mesmo mercado, cada um alegando direitos sobre a marca, baseados em argumentos distintos. A empresa tcheca diz ter o direito de uso do nome, com base nos critérios estabelecidos no século XIII, segundo os quais deve-se acrescentar o sufixo “-er” (que significa “de”, indicando

procedência) ao nome da cidade produtora. Já a empresa americana reclama o direito baseada na antecedência e no registro de marca. Ela fez inclusive diversas propostas para comprar a companhia europeia e o nome Budvar, sem sucesso. Após centenas de processos, não se enxerga ainda o fim da disputa.

Além do nome a disputa envolve os *slogans* das marcas. A Budweiser tcheca desde o início usou “Cerveja dos Reis” (Beer of Kings). Já a Budweiser americana adotou a frase “Rei das Cervejas” (King of Beers) e registrou mundialmente todos os direitos sobre qualquer *slogan* que relacione realeza e cerveja.

O que mais incomoda os europeus é que, enquanto a cerveja da Budvar segue a Lei da Pureza, a Budweiser americana usa arroz na formulação. As diferenças de paladar, aroma, cor e bebabilidade são significativas.



Com a força do mercado americano, a Budweiser americana é a segunda marca de cerveja mais vendida no mundo, se somarmos suas duas

versões (normal e a light), que respondem por 2,3% e 2,5%, respectivamente, do mercado global.

Nos Estados Unidos também é possível encontrar a cerveja tcheca, mas com o nome Czechvar. Nos países que reconhecem o direito da europeia – mais de quarenta, entre eles a França – pode-se encontrar a Budweiser americana, comercializada com o nome Bud. Já na República Tcheca, na Alemanha e adjacências, não se deve nem ousar pedir pela americana.

Mais um elemento para complicar a disputa pelo direito ao nome Budweiser: uma cerveja produzida pela Budejovický Mestansky Pivovar, a mais antiga cervejaria tcheca, fundada em 1795, vale-se da antiguidade para também reivindicar sua primazia. Entretanto, ela só pode ser comercializada com os nomes 1795 ou Boheme 1795.

CONSUMO

Um bom príncipe deve taxar brandamente os produtos mais usados pelos pobres: cereais, pão, cerveja, vinho e vestuário.

Erasmus de Roterdã (1466-1536), teólogo e escritor holandês

A cerveja é a bebida alcoólica mais consumida no mundo. Considerando-se o consumo de todas as bebidas, inclusive as não alcoólicas, a cerveja perde apenas para a água e o chá. Contudo, o perfil regional de consumo tem se alterado. A Europa, tradicional consumidora, mostra saturação na curva de crescimento. Em algumas regiões já se registra uma queda contínua de consumo, em favor de bebidas mais leves, como energéticos e refrescos levemente alcoólicos.

Algumas causas desse fenômeno são:

- Campanhas antialcoolismo;
- Taxação excessiva da cerveja;
- Pouca diversidade na oferta de cervejas;
- Competição com outras bebidas alcoólicas.

A tendência preocupa as empresas do setor, que buscam identificar suas causas, para revertê-la. O sucesso crescente das cervejas Pilsner premium e das chamadas “cervejas especiais” sugere que um caminho seja oferecer novidades de sabor, estimulando o amadurecimento sensorial do consumidor, saturado da cerveja-padrão largamente oferecida pelos megaprodutores.

Apesar da ligeira retração do consumo na Europa, o mercado global cresce consistentemente a taxas maiores que 2% ao ano há décadas, graças à China, à Rússia, ao Brasil e ao México. Ainda assim, os europeus continuam sendo os maiores e mais tradicionais consumidores de cerveja.

O consumo *per capita* é um indicador da força dessa cultura cervejeira europeia. É o caso da República Tcheca, Alemanha, Áustria, Irlanda, Bélgica, onde a cerveja sempre foi e ainda é a bebida da preferência nacional. China, Rússia e Brasil, apesar de serem grandes produtores, não figuram entre os grandes consumidores de cerveja.



O aumento da variedade de estilos e marcas de cerveja é um fenômeno mundial.

RANKING DE CONSUMO MUNDIAL

POSICÃO	PAÍS	CONSUMO (LITROS) PER CAPITA / ANO
1	República Tcheca	142,4
2	Seicheles	114,6
3	Alemanha	104,7
4	Áustria	104,7
5	Namíbia	102,7
6	Polónia	99,0
7	Irlanda	97,5
8	Lituânia	97,1
9	Belize	94,7
10	Romênia	92,1
—	—	—
20	EUA	75,4
—	—	—
23	Bélgica	71,0
24	Holanda	68,1
25	Islândia	67,8
26	Brasil	67,7
27	Reino Unido	67,7
—	—	—
70 (*)	China	30 (*)

(*) Estimado

Um fator importante no mercado cervejeiro é sua característica de *commodity*. Segundo os economistas Victor e Carol Tremblay a demanda por cerveja é inelástica, isto é, variações de preço não afetam a demanda. Por outro lado, a renda *per capita* pode influenciar diretamente o consumo de cervejas, principalmente dos produtos mais populares e baratos. Para enfrentar a instabilidade econômica dos últimos anos, as cervejarias estimularam as vendas de cervejas premium e super premium, de maior margem de contribuição, compensando assim suas perdas de receita.

A região da Baviera, na Alemanha, consome aproximadamente 200 litros *per capita*/ano. Se fosse um país independente, estaria isolada no topo do *ranking* mundial.

Contudo, sem dúvida, o fator que mais influencia o mercado cervejeiro é o tributário. Atualmente, no Brasil a carga tributária fica em torno de 60%, e não é muito diferente em outros países.

Essa questão tem história milenar porque desde sempre a cerveja foi uma *commodity*, muitas vezes utilizada como moeda. Os mais antigos sistemas de arrecadação de tributos já consideravam o comércio de cerveja alvo prioritário, uma vez que era generalizado nas comunidades e fácil de controlar.

Na modernidade, os Estados valem-se de inúmeras explicações para impor taxas e restrições à produção, distribuição e comercialização do produto. Muitas dessas justificativas são de saúde pública e até de cunho moral.

Por exemplo, em muitos estados americanos, o fabricante de cerveja não pode distribuí-la; o distribuidor não pode vendê-la nos pontos de venda; e o vendedor final não pode produzi-la nem distribuí-la.

Em muitos países a carga tributária ultrapassa 70% do valor final pago pelo consumidor, o que encarece o produto, desestimula a abertura de novos empreendimentos e reduz empregos. Essa asfixia do setor é motivo de muitos protestos de todos os envolvidos, desde os produtores das matérias-primas até os consumidores finais.

Regulamentações tentam minimizar os impactos negativos. Algumas regiões, como a União Europeia, criaram incentivos fiscais para as

pequenas cervejarias. Contudo, essas medidas provocaram um efeito colateral negativo porque esmagaram as médias empresas ao levá-las a um dilema: ou reduziam de tamanho para aproveitar os incentivos ou tentavam crescer disputando um mercado extremamente competitivo por preço. O resultado dessa situação logo apareceu: muitos produtores pequenos viraram presas fáceis das grandes cervejarias e fecharam suas operações ou foram adquiridos por cervejarias maiores.

O futuro das cervejarias tradicionais é incerto. As tendências apontam para a consolidação cada vez maior do setor e o crescimento do nicho das microcervejarias, cujas armas de conquista são a inovação, a criatividade, a diferenciação e o oferecimento de novas experiências.



Festival de cerveja na China.

CERVEJAS MAIS VENDIDAS NO MUNDO

POSICÃO	NOME DA CERVEJA	FABRICANTE	PAÍS DE ORIGEM	PERCENTUAL DE MERCADO
1	Snow	SABMiller	China	5,5%
2	Tsingtao	Tsingtao	China	2,6%
3	Bud Light	AB InBev	EUA	2,6%
4	Budweiser	AB InBev	EUA	2,3%
5	Skol	AB InBev*	Brasil	2,1%
6	Yanjing	Beijing Yanjing	China	1,8%
7	Heineken	Heineken	Holanda	1,6%
8	Brahma	AB InBev	Brasil	1,5%
9	Harbin	AB InBev	China	1,4%
10	Coors Light	Molson Coors	Canadá	1,2%

Fonte: Euromonitor

* Sob licença de Carlsberg Group

TIPOS DE CERVEJARIA

É melhor pensar em uma igreja dentro de uma cervejaria do que em uma cervejaria dentro de uma igreja.

Martinho Lutero (1483-1546), fundador da Igreja Luterana

Tradicionalmente, a direção da cervejaria era confiada ao mestre cervejeiro, que primava pelos padrões técnicos e buscava produzir a bebida de acordo com as melhores práticas. Isso ocorre ainda hoje nas microcervejarias mais conceituadas. Fiel a um estilo, a um processo ou a uma receita específica, o cervejeiro é o guardião da cultura milenar da bebida. Compara-se a um artista e, não por acaso, tem ainda hoje o título de “mestre”.

Com a modernização das empresas, a imposição das regras de mercado e a automação do processo, a produção massificou-se e as decisões sobre o que, quando e quanto produzir passaram ao departamento de *marketing*.

Os avanços tecnológicos permitem às fábricas ter total controle sobre a qualidade e os processos, algo impensável, por exemplo, na Idade Média. As vantagens para os fabricantes são inúmeras, como a estabilização do produto, a redução de custos, o controle de qualidade, a replicabilidade, a rastreabilidade e o atendimento estratégico de mercado. Assim, o consumidor recebe um produto padronizado, com garantia de qualidade, a custos compatíveis e de conformidade técnica e ambiental. As grandes cervejarias hoje são capazes de desenvolver e fornecer produtos de alta qualidade e conformidade em qualquer parte do mundo, sem diferenças de sabor.

As cervejarias menores, focadas nos mercados regionais e locais, têm a vantagem de oferecer diversificação e experimentação. Elas ocupam nichos e oportunidades que escapam às grandes corporações, além de explorar algumas facilidades logísticas para distribuição a curtas distâncias. E isso sem comprometer a qualidade e a criatividade próprias de seu negócio.

Alheios ao mercado, grupos de apreciadores de cerveja passaram a se reunir para fabricar a própria bebida. O movimento, que, na verdade, é um retorno às origens e um resgate da cultura cervejeira tradicional, tornou-se

um fenômeno. A moda de fabricar cerveja em casa – homebrewing – ou em instalações alugadas – brew on premise – espalhou-se pelo mundo.

Segundo os critérios da Brewers Association (associação que representa as cervejarias americanas pequenas e independentes), as indústrias cervejeiras são divididas em megacervejarias, cervejarias regionais, microcervejarias e bares-cervejarias (brewpubs). Algumas cervejarias dos três últimos grupos são qualificadas como artesanais (craft), conforme o grau de independência e tradição. As megacervejarias, por conta de seu tamanho, não podem ser consideradas artesanais.

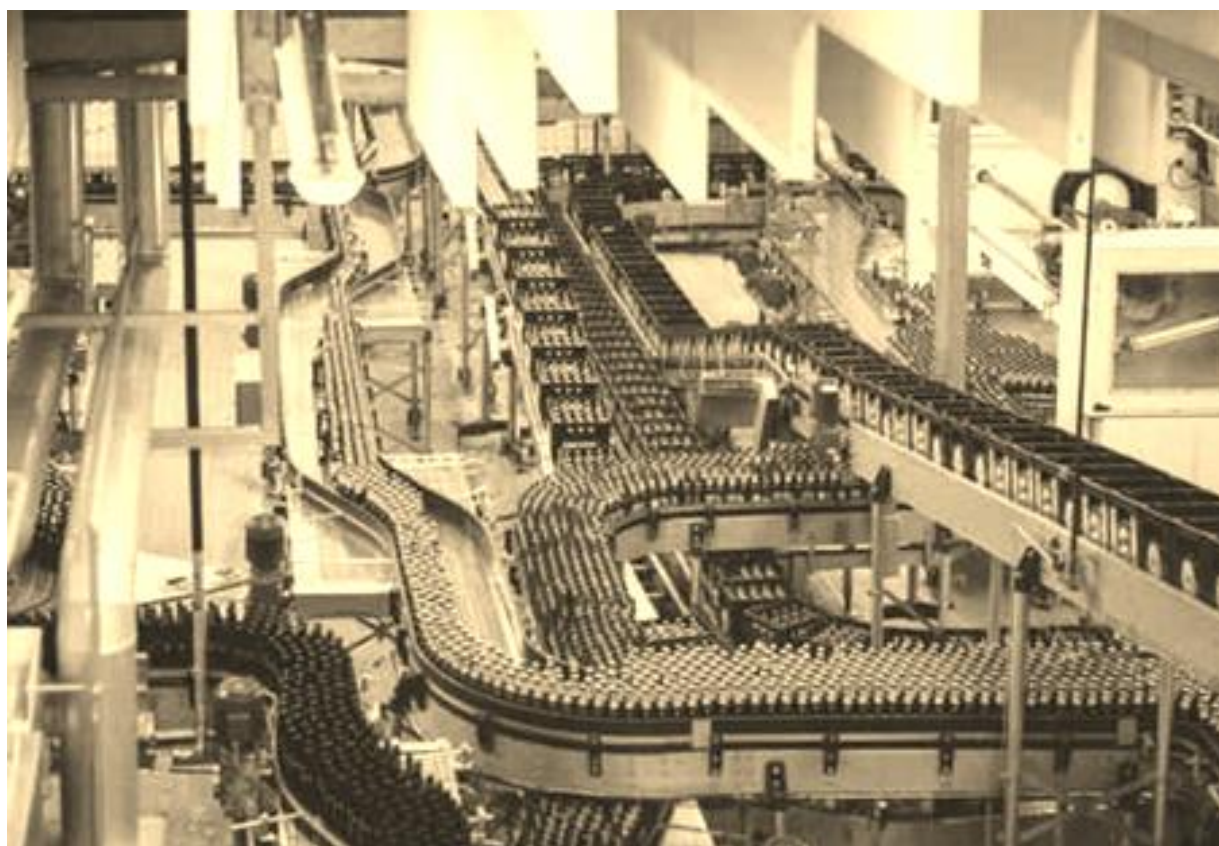
- **Megacervejaria:** cervejaria que produz mais do que 700 milhões de litros/ano;
- **Cervejaria regional:** cervejaria que produz mais do que 1,76 milhão de litros/ano e menos do que 700 milhões de litros/ano;
- **Cervejaria regional artesanal:** cervejaria regional que atende aos requisitos de independência e tradição (veja a seguir em “Cervejarias artesanais”);
- **Microcervejaria:** cervejaria que produz menos do que 1,76 milhão de litros/ano;
- **Microcervejaria artesanal:** microcervejaria que atende aos requisitos de independência e tradição (veja a seguir em “Cervejarias artesanais”);
- **Bar-cervejaria:** microcervejaria que vende no mínimo 25% de sua produção em seu bar ou restaurante;
- **Bar-cervejaria artesanal:** bar-cervejaria que atende aos requisitos de independência e tradição (veja a seguir em “Cervejarias artesanais”).

Essa classificação e seus respectivos critérios servem para os Estados Unidos, mas estão sendo adotados em muitos países, às vezes levemente adaptados. Há uma tendência de que as associações de microcervejeiros do Brasil, como a Abracerva (Associação Brasileira de Cerveja Artesanal), por exemplo, também a utilizem.

MEGACERVEJARIAS

A maioria das grandes cervejarias produz entre 1 bilhão e 5 bilhões de litros/ano. Entretanto, quatro grandes empresas produzem, cada uma, mais de 10 bilhões de litros/ano, e juntas concentram quase metade da produção mundial. São as chamadas megacervejarias. Para se ter uma ideia, a maior delas, a gigante AB InBev, depois da fusão com a SABMiller em 2016, produz o equivalente à soma das três seguintes maiores indústrias do setor. Esses grandes conglomerados comercializam volumes expressivos de suas marcas e são capazes de competir regional e globalmente.

Assim como ocorre em muitos outros segmentos, o mapa do mundo cervejeiro sofre mudanças constantes como consequência das diversas aquisições e fusões, seja em movimentos regionais que envolvem empresas vizinhas ou, em escala maior, como resultado de ações estratégicas das grandes companhias procurando expansão territorial e disputando mercados.



Royal Brewery of Krušovice, sediada na cidade de Krušovice, República Tcheca.

MAIORES CERVEJARIAS DO MUNDO

POSICÃO	CERVEJARIA	SEDE	VOLUME DE PRODUÇÃO (BILHÕES DE LITROS)	PERCENTUAL DE MERCADO
1	AB InBev (+ SABMiller)	Bélgica	43,39	22,2%
2	Heineken	Holanda	20,01	10,2%
3	CR Snow	China	11,88	6,1%
4	Carlsberg	Dinamarca	11,69	6,0%
5	Molson Coors	EUA e Canadá	9,52	4,9%
6	Tsingtao	China	7,92	4,0%
7	Asahi	Japão	5,90	3,0%
8	Yanjing	China	4,50	2,3%
9	Kirin	Japão	4,25	2,2%
10	BGI/Groupe Castel	França	3,29	1,7%

Fonte : Barth-Haas Group Report (2016-2017)

MICROCERVEJARIAS

Muitas pequenas cervejarias começaram a partir de uma estrutura familiar. Essa é a origem de quase todas as cervejarias, mesmo as que se tornaram grandes ou megaempresas.

No final do século XX, surgiu nos Estados Unidos uma verdadeira onda de microcervejarias. O fenômeno, que se tornou mundial, deve-se principalmente à recente revolução cervejeira, à maior disponibilidade de ingredientes e à oferta de maquinário moderno e compacto (quase totalmente automatizado). Em 1980, existiam 92 microcervejarias nos Estados Unidos. Em 2000, chegaram a 1.566 e, em 2016, já eram 5.301, representando 12,3% do mercado americano em vendas e 6% em volume.

O termo microcervejaria se refere à capacidade de produção, mas definir o volume que a caracteriza é tarefa controversa. Em alguns países, a definição foi necessária para regular os mecanismos de incentivo a essas pequenas indústrias, inclusive benefícios tributários.

Nos Estados Unidos, o assunto já está bem equacionado, seguindo-se as definições da Brewers Association. No Brasil ainda não há parâmetro definido, mas a tendência é seguir os critérios americanos.

CRESCIMENTO DOS BARES-CERVEJARIAS, MICROCERVEJARIAS E CERVEJARIAS REGIONAIS NOS EUA

	1980	2000	2016
Bares-cervejarias	329	1.068	1916
Microcervejarias	192	405	3132
Cervejarias regionais	16	36	186

Fonte: Brewers Association

As menores microcervejarias não possuem condições financeiras para investir em equipamentos como engarrafadoras e pasteurizadores automáticos e laboratório de controle. Assim, a maioria delas não engarrafa seus produtos e precisa redobrar a atenção nos controles manuais e procedimentos de assepsia. Por essa razão, muitas vezes são apelidadas de artesanais independentemente do conceito oficial.

Muitas pequenas cervejarias, em particular na Europa, não têm ambição de atender a grandes áreas, apenas o mercado local ou regional. Elas permanecem sob o controle da família, que se engaja nas diversas etapas de fabricação e comercialização. Essas cervejarias denominam-se familiares e são o orgulho e a base de muitas vilas e cidades.



Tanques de brassagem em uma microcervejaria.

CERVEJARIAS ARTESANAIS

O termo cervejaria artesanal (craft brewery) surgiu nos Estados Unidos. Muitas microcervejarias autodenominam-se assim. Contudo, nem toda cervejaria artesanal é uma microcervejaria.

Segundo a Brewers Association, a cervejaria tem de ser independente, tradicional e não muito grande para ser considerada artesanal, seguindo os seguintes parâmetros:

- Independência: a participação de grupos empresariais do setor de bebidas deve se limitar a 25% de seu capital, no máximo;
- Tradição: o portfólio deve incluir produtos puro malte e a maioria das bebidas alcoólicas deve ser cervejas;
- Dimensão: o volume de produção deve ser menor que 704 milhões de litros/ano.



Selo de cervejaria artesanal independente criado pela Brewers Association americana.

A Brewers Association criou um selo para ser usado por todas as cervejarias que se enquadram nos parâmetros acima.

Os produtores amantes da tradição e contrários à ditadura do mercado rotulam seus produtos de “artesanais”, como forma de demonstrar apreço à qualidade e de se dissociar da imagem de produção em massa, padronizada.

A fabricação das cervejas artesanais pode utilizar (e em geral usa) equipamentos e utensílios modernos e matéria-prima de alta qualidade.



Moagem dos maltes e acompanhamento de brassagem em microcervejaria.

RANKING DOS PAÍSES COM MAIS MICROCERVEJARIAS

POSICÃO	PAÍS	NÚMERO DE MICROERVEJARIAS
1	EUA	5.048
2	Reino Unido	1.828
3	Rússia	870
4	Alemanha	717
5	França	690
6	Suíça	573
7	Itália	540
8	Brasil	480
9	Canadá	390
10	Japão	375

Fonte: Brewers of Europe, Brewers Association e Alltech (2016)

BARES-CERVEJARIAS (BREWPUBS)

Com produção menor ou equivalente à de uma microcerveja, os bares-cervejarias em geral não engarrafam sua cerveja, que é produzida quase que exclusivamente para consumo no próprio bar ou restaurante,

localizado dentro da fábrica ou ao lado dela. Em alguns países essa foi a maneira de evitar impostos relativos à circulação de mercadoria e/ou a produtos industrializados.

Na Alemanha, um bar-cervejaria tem o mesmo conceito de padaria e praticamente cada bar produz sua própria cerveja. Nos Estados Unidos, existem centenas de bons e bem-sucedidos brewpubs.

No Brasil ainda não são muito populares devido às restrições de instalação de bares-cervejarias em áreas não industriais. Como os melhores pontos comerciais para bares coincidem com áreas residenciais, são poucos os empreendimentos que sobrevivem.

Diferentemente dos bares-cervejarias, os bares especializados em cervejas não produzem sua cerveja ou chope, sendo revendedores.

MOSTEIROS CERVEJEIROS

Não somos cervejeiros; somos monges. Fabricamos cervejas para sustentar a vida monástica.

Princípio do mosteiro trapista de Westvleteren

As abadias e os mosteiros tiveram grande importância na manutenção e na difusão da cultura cervejeira. A fabricação de cervejas era parte dos trabalhos diários de monges e padres nos mosteiros e abadias medievais. Só na Alemanha medieval existiam quase quinhentos mosteiros-cervejarias.

A ligação da vida religiosa com a cerveja remonta ao início do século VI, quando os mosteiros começaram a produzir cerveja utilizando-se de ingredientes que eles mesmos cultivavam. A maior parte da produção destinava-se à dieta dos monges durante os períodos de jejum. Parte do excedente produzido era oferecido gratuitamente aos penitentes andarilhos que buscavam essas instituições. O que sobrava era vendido isento de impostos, por ser produzido por religiosos.



Abadia de St. Gallen, na Suíça.

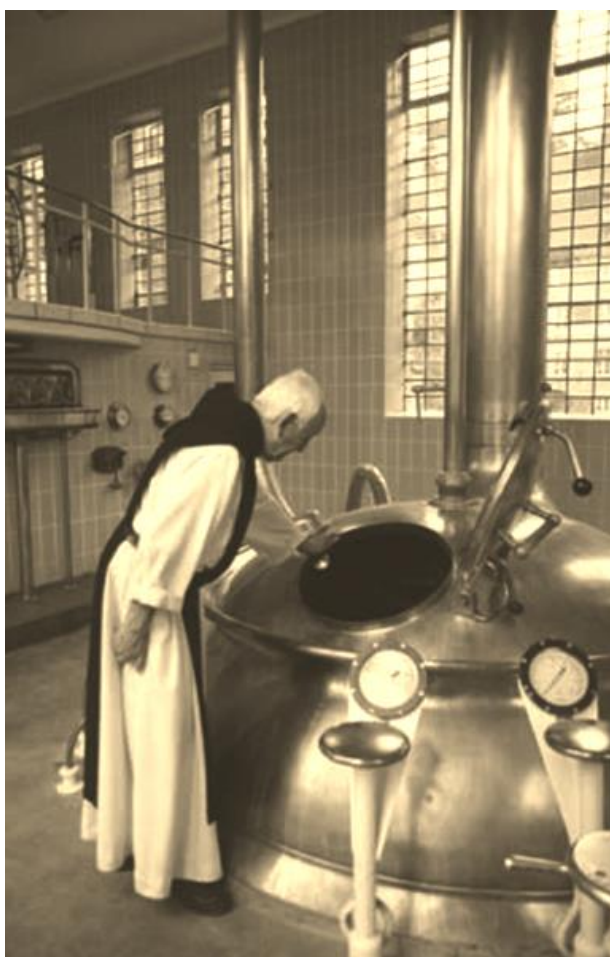
A Abadia de St. Gallen foi uma das pioneiras na fabricação de cerveja. Uma planta de seu projeto, datada do início do século IX, mostra três cervejarias: uma que produziria para os monges, outra para os pobres e peregrinos e uma terceira para hóspedes e convidados.

Ao longo dos séculos, boa parte dessas instituições foi destruída, ainda que algumas tenham sido preservadas e reconstruídas (até mais de uma vez, em alguns casos). Mesmo assim, há numerosos registros da atividade cervejeira dentro dos mosteiros e abadias, que foi, por muito tempo, fonte de sustento para os religiosos e para a comunidade que vivia à sua volta.

Atualmente, as receitas especiais desenvolvidas nos mosteiros medievais sobreviventes são usadas para produzir excelentes cervejas. Um grupo em particular conservou essa tradição, produzindo cervejas Ale de alta qualidade: os monges trapistas. A Ordem Trapista, ou Ordem dos Cistercienses Reformados de Estrita Observância, é uma congregação católica derivada da Ordem de Cister, do século XII, que segue a regra de São Bento “ora et labora” (orar e trabalhar). Eles vivem em profundo silêncio e austeridade, e passam toda a vida no mesmo mosteiro.

O termo “trapista” deriva do mosteiro de Notre-Dame de la Trappe (França), reconstruído no final do século XIX. Os mosteiros trapistas são conhecidos por seus produtos – pães, biscoitos, queijos e cerveja –, fabricados tanto para consumo dos próprios monges quanto para venda, sustentando a vida monástica. Hoje existem mais de 170 mosteiros trapistas no mundo, dos quais vinte comercializam seus produtos. Para muitos apreciadores, as cervejas trapistas estão entre as melhores do mundo.

Além dos trapistas, muitos outros mosteiros produzem sua cerveja. As cervejas fabricadas por eles ou por fábricas licenciadas em seu nome, ainda que utilizem o mesmo processo, não podem usar o termo “trapista”, sendo chamadas de “cervejas de abadia”.



Monge trapista confere estado do mosto em Rochefort, Bélgica.

CERVEJARIAS TRAPISTAS

No céu não existe cerveja; portanto, vamos bebê-la aqui.

Provérbio atribuído aos trapistas

O direito de uso exclusivo do termo “trapista” de forma comercial foi confirmado pela Corte de Ghent (Bélgica) em 1962. Existe, inclusive, uma associação (Associação International Trapista, AIT) criada com o objetivo de proteger e apoiar os mosteiros trapistas que comercializam seus produtos.

A atividade cervejeira trapista deve atender aos seguintes requisitos:

- Ser de importância secundária dentro do mosteiro e aplicar práticas comerciais próprias a um modo de vida monástico;
- Ocorrer inteiramente dentro de um mosteiro trapista, exercida não necessariamente pelos monges, mas sob a supervisão direta da comunidade monástica;
- Não ter fins lucrativos.



Selo trapista de garantia de origem do produto.



Cervejas trapistas.

Os rendimentos auferidos devem destinar-se ao custeamento da vida dos monges e da manutenção dos edifícios e terrenos. Tudo o que restar deve ser doado para a caridade, para o trabalho social e para ajudar pessoas necessitadas.

Embora se imagine que esses mosteiros utilizam processos antiquados de fabricação, suas instalações, na verdade, são bastante modernas. Apenas 11 mosteiros trapistas produzem cerveja.

Orval

A Abadia de Notre-Dame d'Orval, fundada pelos beneditinos em 1070, tornou-se cisterciense em 1132. Localiza-se na província de Luxemburgo, na Bélgica. Consumidas pelo fogo em 1252, suas instalações foram reconstruídas no século XVI, mas destruídas em 1637 por tropas francesas. Reerguida a partir de 1926, voltou a produzir sua cerveja em 1931.

O símbolo estampado no rótulo da cerveja Orval é uma truta com um anel na boca. Diz a lenda que em 1076 a condessa Matilde da Toscana (1046-1115) estava a bordo de um pequeno bote, em visita ao vale onde hoje se encontra o mosteiro. Por descuido, deixou cair na água seu anel de casamento e, então, começou a se lamentar e a rezar com fervor para que Deus a ajudasse a recuperá-lo.



Foi quando, inexplicavelmente, uma truta apareceu com o anel na boca. A condessa, então, teria exclamado: “*Vraiment, c’est ici un val d’or*” (Aqui é, verdadeiramente, um vale de ouro). Em agradecimento, teria fundado um mosteiro naquele lugar, que recebeu o nome de Orval (vale do ouro).

Diferentemente de todas as outras trapistas, esta cervejaria produz apenas uma cerveja, que recebe, no momento do engarrafamento, uma segunda fermentação e um pouco mais de lúpulo (dry hopping) para aumentar seu amargor e seu buquê. O tempo total de fermentação é de oito a nove meses e a validade do produto é de cinco anos após o engarrafamento. De cor âmbar, tem aroma e sabor frutado e lupulado, com um fundo adocicado que se acentua com o tempo. O final é seco e amargo, salientado pelo álcool a 6,2% apv.

A visita à cervejaria inclui um passeio às ruínas da abadia medieval, a um museu farmacêutico e a um herbário medicinal. Além da cerveja, é possível adquirir queijo e mel ali produzidos.

Rochefort

A Abadia Notre-Dame de Saint-Remy, em Rochefort (Bélgica), foi fundada em 1230 como convento. Tornou-se mosteiro em 1464 e começou a fazer cerveja em 1595. Devastada várias vezes, foi reconstruída no final do século XIX. Em 1952, após a Segunda Guerra Mundial, as instalações da cervejaria foram modernizadas, permitindo a comercialização da bebida, que se tornou a principal fonte de receita, embora com limites rígidos de volumes de produção. O mosteiro produz apenas cervejas.

Suas cervejas são identificadas pelos números 6, 8 e 10, correspondentes à gravidade original (OG), antigamente utilizada como medida de teor alcoólico:

- A Rochefort 6 é a mais tradicional delas;
- A Rochefort 8 era originalmente produzida no final do ano, para celebrar o Natal. Contudo, seu sucesso foi tão grande que os monges decidiram produzi-la regularmente a partir de 1960;
- A Rochefort 10 é uma cerveja bem forte, de alto teor alcoólico (11,3% apv).

Visitas não são permitidas para preservar a privacidade e o clima de isolamento dos monges.



Achel

A Abadia de São Benedito, em Hamont-Achel (Bélgica), foi fundada em 1648 e destruída três vezes: a primeira por Napoleão, a segunda pelos alemães na Primeira Grande Guerra, e a terceira por um incêndio em 1985. Sempre se reergueu com a ajuda de monges de outras abadias, principalmente a de Westmalle. A produção de cerveja foi interrompida em 1914 e retomada em 1998. Visitas ao mosteiro e à cervejaria não são permitidas, mas há um pequeno empório no qual é possível adquirir seus produtos, que incluem, além da cerveja, produtos de limpeza, objetos litúrgicos e cosméticos.

São seis as cervejas produzidas pelo mosteiro:

- A Achel Blond 5 e a Achel Bruin 5, ambas com 7% apv, são servidas apenas em forma de chope na pousada do mosteiro;
- A Achel Blond 8, com 8% apv, é vendida em garrafas de 330 mililitros;

- A Achel Bruin (ou Brown), com 8% apv, também é vendida em garrafas de 330 mililitros;
- A Achel Extra Blond, com 9,5% apv, é vendida em garrafas de 750 mililitros;
- A Achel Extra Bruin, com 9,5% apv, é também vendida em garrafas de 750 mililitros.



Westmalle

A Abadia Trapista de Notre-Dame du Sacré-Couer/Westmalle localiza-se na região de Antuérpia (Bélgica). Fundada em 1794, tornou-se um mosteiro trapista em 1836, e no mesmo ano produziu sua primeira cerveja. Em 1919, produziu a primeira cerveja Tripel e dois anos depois os monges decidiram comercializar seus produtos, que, além da cerveja, incluem leite e queijo. Uma ampla reforma das instalações foi feita em 1933, complementada por seguidas modernizações, que tornaram sua cervejaria uma das mais tradicionais e ao mesmo tempo mais modernas da atualidade.

Não são permitidas visitas, mas em frente à abadia está o Café Trappisten, com informações turísticas e venda de produtos.



São três as cervejas produzidas pelo mosteiro, todas refermentadas na garrafa:

- A Westmalle Dubbel é um exemplo clássico de cerveja trapista;
- A Westmalle Tripel é considerada a original do estilo;
- A Westmalle Extra é produzida duas vezes ao ano e está disponível apenas no mosteiro.

Westvleteren

A Abadia de Sint-Sixtus, em Westvleteren (Bélgica), foi fundada em 1831 e produziu sua primeira cerveja em 1839. Desde então a cervejaria já foi reformada várias vezes – a última em 1990. Sua cervejaria é bem modesta e tem capacidade de produzir apenas 50 mil litros por mês. As visitas à abadia e à cervejaria não são possíveis.

Suas cervejas são engarrafadas e não usam rótulos; a identificação é feita nas tampinhas. Essa prática tem sido motivo de muita pressão das autoridades fiscalizadoras por desobedecer às regras comerciais em vigor na União Europeia. Por essa razão, as cervejas são vendidas no mosteiro com reserva prévia e em quantidades limitadas, e não podem ser revendidas:

- A Trappist Westvleteren Blonde foi lançada em 1999 com a tampa verde simbolizando os campos de lúpulo ao lado do mosteiro e contém 5,8% apv;
- A Trappist Westvleteren 8 com tampa azul contém 8% apv;
- A Trappist Westvleteren 12 foi lançada em 1940, com tampa amarela e 10,2% apv. É considerada por muitos a melhor cerveja do mundo.

Os monges recomendam que suas cervejas não sejam armazenadas sob refrigeração para não perder suas principais características.

Em frente ao mosteiro há um bar – In de Vrede – que vende os produtos da abadia, com as mesmas restrições de comercialização. Tornou-se local de peregrinação mais de cervejólogos do que de penitentes religiosos.



Chimay

A Abadia Notre-Dame de Scourmont, em Chimay (Bélgica), fundada em 1850, produziu sua primeira cerveja em 1862. Atualmente fabrica quatro tipos de queijos além das cervejas. A bebida é engarrafada em um local bem próximo, em Baileux, para ser distribuída pela S. A. Bières de Chimay.

Suas cervejas são muito conhecidas e diferenciadas entre si pela cor do rótulo e das tampinhas. Todas passam por refermentação na garrafa e não são pasteurizadas:

- A Chimay Gold durante muito tempo foi reservada à comunidade monástica e seus convidados. Atualmente é também comercializada;
- A Chimay Red (rótulo vermelho), conhecida como Première nas garrafas de 750 mililitros, é a mais antiga produzida no mosteiro;
- A Chimay Triple (rótulo branco) é também conhecida como Cinq Cents nas garrafas de 750 e 1.500 mililitros, em comemoração aos

500 anos da cidade de Chimay;

- A Chimay Blue (rótulo azul), conhecida também como Grande Réserve nas garrafas de 750 mililitros, 1.500 mililitros, 3 litros e 6 litros, surgiu como uma cerveja natalina.
- A Chimay Grande Réserve Vieillie en Barriques é uma Chimay Blue envelhecida em barris de carvalho;
- A Mont-des-Cats é uma cerveja produzida pela cervejaria do mosteiro Chimay para o Mosteiro Trapista Mont-des-Cats, que produz excelentes queijos mas não possui uma cervejaria.



Cervejas trapistas Chimay e Mont Des Cats.

Não é possível visitar a abadia e a cervejaria. Entretanto, o Espace Chimay é um local próximo à abadia no qual é possível degustar as cervejas, os queijos e conhecer a história do mosteiro.



Abadia Mont Des Cats, em Godewaersvelde, norte da França.

La Trappe

A Abadia Onze-Lieve-Vrouw van Koningshoeven, em Tilburg (Holanda), foi fundada em 1881. O mosteiro produz cerveja desde 1884 e, devido a dificuldades financeiras, arrendou suas instalações para uma cervejaria privada holandesa em 1997, que passou a produzir as cervejas sob supervisão e controle diretos dos monges trapistas, com o nome La Trappe. Criou em 1991 a Quadrupel (Belgian Dark Strong Ale). A visitação ao mosteiro e à cervejaria é uma excelente oportunidade de conhecer a vida monástica trapista. Ali são produzidos e comercializados seus queijos, pães, biscoitos, chocolate, mel, geleias e as cervejas:

- A Blond é uma Ale leve, com 6,5% apv;
- A Dubbel é uma cerveja trapista clássica;
- A Tripel é dourada com aromas cítricos e florais e 8% apv;
- A Quadrupel é a mais forte da família La Trappe, feita a partir de uma receita guardada a sete chaves;
- A Oak Aged é uma versão da Quadrupel envelhecida em barris novos e usados anteriormente para armazenar vinhos, uísques ou

conhaques. Suas características variam de acordo com os barris utilizados no envelhecimento;

- A Witte Trappist é uma Witbier produzida sem pasteurização ou filtração. Por isso, sua fermentação continua na garrafa. É a única Witbier trapista;
- A Bockbier é a única Bock produzida por um mosteiro trapista e é sazonal;
- A Isid'or foi produzida em 2009, em comemoração ao 125º aniversário da Abadia Onze-Lieve-Vrouw van Koningshoeven, e passou a fazer parte do portfólio da La Trappe. Seu nome é uma homenagem ao irmão Isidoro, o primeiro mestre cervejeiro da abadia;
- A PUUR (puro, em holandês) é uma cerveja fabricada com ingredientes orgânicos e energia verde, certificada pelo Skal (órgão regulador da produção orgânica na Holanda).

A produção do monastério inclui um pão com bagaço de malte e os quatruffel, trufas de chocolate que contêm cerveja Quadrupel na receita.



Engelszell

A Abadia Stift Engelszell fica na cidade de Engelhartszell (Áustria), às margens do rio Danúbio. Foi um mosteiro cisterciense entre 1293 e 1786. Ao longo do século XIX o local passou a mãos de particulares. Em 1925, os cistercienses reinstalaram-se na abadia. Durante a Segunda Guerra Mundial, os alemães prenderam os monges e usaram as instalações como hospital. Com o término da guerra, vários monges de outras abadias uniram-se para retomar as atividades do mosteiro, que hoje é muito visitado.

Usando apenas ingredientes locais, o mosteiro produz queijos, licores, mel e três cervejas, cujos nomes homenageiam monges importantes de sua história:

- A Gregorius é castanho-escura, usa leveduras de vinho da Alsácia (França) e mel da região;
- A Benno é acobreada, contém mel da região e é notadamente cítrica e perfumada;
- A Nivard é a mais suave das três, dourada, levemente amarga e com aroma herbal.



Spencer

A primeira comunidade trapista da América do Norte foi fundada em 1825 em Nova Escócia (Canadá). Em 1876, tornou-se uma abadia, a Saint Joseph's Abbey. Após dois incêndios, em 1892 e 1896, mudou-se para Cumberland (Rhode Island, Estados Unidos) e finalmente para Spencer (Massachusetts, Estados Unidos) em 1950. Atualmente permite visitas, produzindo e comercializando conservas, geleias, doces e as cervejas:

- A Trappist Ale é uma Belgian Pale Ale (24B) baseada na receita da cerveja servida nas refeições diárias dos monges belgas, conhecida como Patersbier (cerveja dos padres, em flamengo);
- A Trappist Holiday Ale é uma Belgian Dark Strong Ale (26D), tradicionalmente produzida para dias de celebrações festivas;
- A Trappist IPA é uma cerveja criada com inspiração no movimento das craft beers americanas;
- A Trappist Imperial Stout é uma cerveja com forte influência do movimento das craft beers americanas, carregada nos maltes tostados;
- A Feierabendbier é a primeira Pilsner produzida por um mosteiro trapista, lançada em 2006 como uma cerveja para o *happy hour*;
- A Festive Lager é uma Märzen (6A), inspirada na escola alemã mas com influência das craft beer americanas.



Zundert

A Abadia Maria Toevlucht (literalmente, refúgio de Maria) foi fundada em 1900, em Zundert (Holanda). Somente em 2007 os monges de Zundert decidiram produzir cervejas, lançando seu primeiro rótulo em 2013. A abadia é famosa por produtos como mel e pela música sacra – em geral no estilo gregoriano.

Atualmente o mosteiro produz apenas uma cerveja:

- A Zundert Trappist é uma típica cerveja trapista refermentada na garrafa, com 8% apv.



Tre Fontane

A história da Abadia de Tre Fontane, na cidade de Roma (Itália), remonta ao primeiro século da era cristã. Em 1140, ela tornou-se um monastério cisterciense.

Outros produtos, como azeite, mel, chocolates e licores, já eram famosos quando começaram a produzir também cerveja, em 2015:

- A Tre Fontane é uma Tripel que segue uma receita própria que inclui folhas de eucalipto, planta tradicionalmente cultivada no mosteiro.



CERVEJAS DE ABADIA

As cervejas produzidas em outros mosteiros que não os trapistas, ou produzidas por cervejarias que utilizam a receita desenvolvida por eles ou mesmo apenas com o nome sob licença, são denominadas cervejas de abadia.

Em 1913, Rémy Poucke, cervejeiro de Saint-Gilles (Bélgica), produziu o que chamou de cerveja dos capuchinhos. Isso despertou muitas

cervejarias para a oportunidade de explorar a aura em torno das cervejas de abadia. Algumas adquiriram licenças de fabricação junto aos mosteiros e monges detentores da receita ou da marca; outras apenas fazem referência a monges ou símbolos religiosos, ressaltando a histórica relação da bebida com o cristianismo na Europa.



Selo de garantia de cerveja de abadia.

A designação “cerveja de abadia” tem sido largamente usada até por cervejarias que apenas seguem essas receitas tradicionais sem, necessariamente, terem vínculo com as instituições originais.

A lista a seguir relaciona as principais cervejas de abadia e as cervejarias que as comercializam.



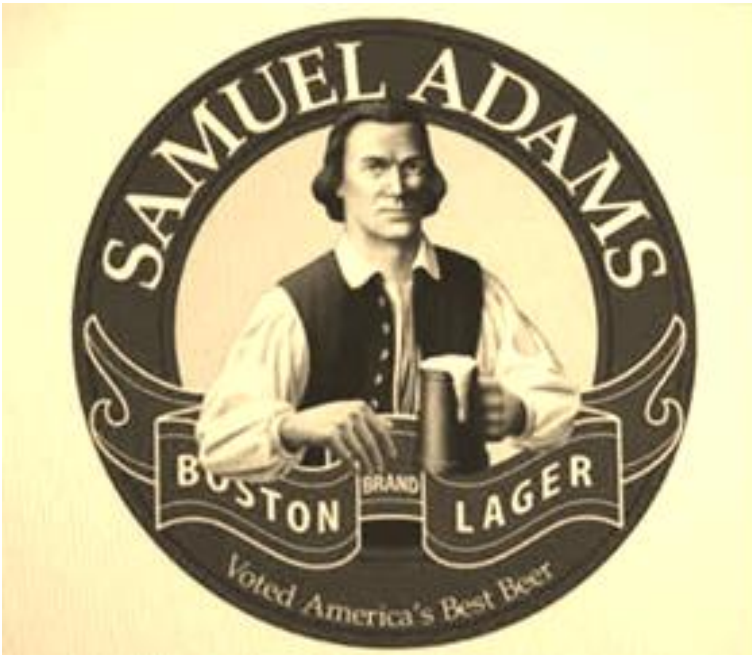
Mosteiro de Maredsous na Bélgica.

MOSTEIRO	PAÍS	MARCA
Abadia d'Affligem	Bélgica	Affligem
Abadia d'Aulne	Bélgica	Abbaye d'Aulne
Abadia d'Averbode	Bélgica	Averbode
Abadia d'Enane	Bélgica	Enane
Abadia de Ampleforth	Inglaterra	Ampleforth Beer
Abadia de Belhaven	Escócia	St. Andrews Ale
Abadia de Bonne-Espérance	Bélgica	Abbaye de Bonne-Espérance
Abadia de Burton	Inglaterra	Pedigree
Abadia de Bury St. Edmunds	Inglaterra	Abbot Ale e St. Edmunds
Abadia de Cambron	Bélgica	Abbaye de Cambron
Abadia de Clonard	Irlanda	Finian's
Abadia de Floreffe	Bélgica	Floreffe
Abadia de Forest	Bélgica	Abbaye de Forest
Abadia de Herkenrode	Bélgica	Herkenrode
Abadia de la Ramée	Bélgica	Ramée
Abadia de Maredsous	Bélgica	Maredsous
Abadia de Postel	Bélgica	Postel
Abadia de Saint Francis	Irlanda	Smithwick's
Abadia de Tongerlo	Bélgica	Tongerlo
Abadia de Vaucelles	França	Abbaye de Vaucelles
Abadia des Rocs	Bélgica	Abbaye des Rocs
Abadia des Saints-Pierre-et-Paul de Termonde	Bélgica	Dendermonde
Abadia du Notre-Dame-de-Saint-Bernard	Bélgica	St. Bernardus
Abadia du Val-Dieu	Bélgica	Val-Dieu
Abadia Keizersberg	Bélgica	Keizersberg
Abadia Notre-Dame de Lette	Bélgica	Lette
Abadia Onze-Lieve-Vrouw Ten Duinen	Bélgica	Ten Duinen e St-Idesbald

MOSTEIRO	PAÍS	MARCA
Abadia Saint-Bernard de Bornem	Belgica	Bornem
Abadia Saint-Feuillien du Rœulx	Belgica	St. Feuillien
Abadia Saint-Martin de Tournai	Belgica	St. Martin
Abadia Saint-Pierre de Bruges	Belgica	Steenbrugge
Abadia Ter Dolen	Belgica	Ter Dolen
Abadia van Grimbergen	Belgica	Grimbergen e Ciney
Augustinerkloster Salzburg	Austria	Augustiner Bier
Franz von Paula Kloster	Alemanha	Paulaner
Kloster Andechs	Alemanha	Andechs
Monastério Carmelita	Belgica	Tripel Carmeliet
Monastério de Corsendonk	Belgica	Corsendonk
Sankt Gallens Kloster	Sutça	Schützengarten
Schloss-Eggenberg	Austria	Eggenberg e Samichlaus
Stift Schlägl	Austria	Schlägl
Strahovský Klášter	Republica Tcheca	Sv. Norbert
Weihenstephan Kloster	Alemanha	Weihenstephan
Weltenburg Kloster	Alemanha	Weltenburger Kloster
Nao têm ligação com mosteiros ou abadias.	Alemanha	Franziskaner
	França	Abbaye de Vaucelles
		Bière des Templiers
		Saison Saint-Médard
		St. Druon
	Belgica	Het Kapittel
		Pater Lieven
		Petrus
		St. Benoît
		Witkap Pater

CERVEJARIAS DE ALUGUEL E CERVEJEIROS CIGANOS

É cada vez mais comum a prática de alugar instalações de terceiros para produzir cerveja. O exemplo famoso e icônico é o da Boston Beer Co., que não possui nenhuma fábrica e produz suas famosas cervejas Samuel Adams em indústrias contratadas.



Marcas de cerveja que terceirizam sua produção: Samuel Adams (americana) e Mikkeller (norueguesa).

Essa prática é cada vez mais comum por causa de dois fatores: redução do investimento em ativos e alívio diante da complexidade burocrática para adquirir licença de produção em alguns países.

As primeiras subcontratações aconteceram como forma de viabilizar a produção de algumas marcas em novos territórios. Por exemplo, a irlandesa Guinness contratou uma cervejaria americana para produzir sua famosa Stout quando iniciou sua investida naquele mercado.

Mas a maioria dos casos acontece com pequenas cervejarias que não têm capacidade financeira para expandir sua produção. Os contratos são feitos com outras cervejarias que estejam com a capacidade produtiva ociosa.

Nas últimas décadas surgiram fábricas totalmente equipadas, cujo modelo de negócio é servir de cervejaria terceirizada. Algumas até se arriscam a produzir alguma cerveja própria, mas o objetivo é o de alugar instalações a terceiros.

Os novos cervejeiros, muitos deles ainda “caseiros”, se utilizam desse modelo para produzir suas receitas, mesmo em pequena escala. São chamados de cervejeiros ciganos, já que estão sempre à procura de alguma fábrica com ociosidade, boa qualidade e bons custos. Os mais famosos deles são dois noruegueses, Mikkel Borg Bjergsø e Kristian Klarup Keller, cervejeiros caseiros que em 2006 iniciaram a produção de suas cervejas em instalações terceirizadas e se automearam ciganos. Com o sucesso da ideia, percorrem o mundo produzindo suas cervejas em colaboração com cervejarias e cervejeiros famosos, usando a marca Mikkeler and Friends.

No Brasil essa tem sido a melhor maneira de os cervejeiros iniciantes viabilizarem sua produção e entrada no mercado, considerando não apenas as dificuldades financeiras mas também a complexidade burocrática para obter licença de comercialização.

BREW ON PREMISE

O brew on premise (BOP) é uma atividade que se popularizou principalmente no Canadá e nos Estados Unidos. Consiste em fabricar a própria cerveja em instalações que, embora estejam equipadas para produzir, não têm estrutura nem objetivo industriais – ao contrário das cervejarias de aluguel.

Alguns locais, com instalações correspondentes a uma microcervejaria, oferecem ao cliente a oportunidade de fabricar sua cerveja, com ou sem orientação durante o processo. O nome BOP também é usado para identificar o local onde se situam as instalações.

O BOP fornece os ingredientes, oferece treinamento e acompanha, se o cliente desejar, toda a produção. É uma maneira barata e bastante instrutiva de se aprender a fabricar cerveja.

A ideia surgiu no Canadá, na década de 1980, como uma forma de burlar as altas taxas de impostos aplicadas sobre as bebidas alcoólicas. Como a atividade era considerada treinamento, os ingredientes eram tratados como material didático e o produto era resultado do trabalho

exercido pelo próprio aluno, a bebida não podia ser comparada a uma cerveja comercial adquirida no bar ou no supermercado.

Essa vantagem, porém, não durou muito tempo. Em março de 2000, o governo canadense regulou a atividade, estabelecendo várias regras para seu funcionamento, o que não desestimulou os empreendedores, muito menos os clientes aprendizes. Em outras partes, especialmente nos Estados Unidos e na Austrália, este é um negócio muito bem explorado.

CERVEJEIROS CASEIROS (HOMEBREWERS)

A partir de 1917, com a promulgação da Lei Seca, a produção caseira de bebidas alcoólicas nos Estados Unidos sofreu várias restrições. Mais tarde, por um equívoco de redação da 21ª Emenda, que acabou com a Lei Seca em 1933, a produção caseira de vinho foi liberada, mas não a de cerveja. A correção dessa falha ocorreu somente em 1979, por um decreto do então presidente Jimmy Carter, o que despertou um mercado que ficara adormecido durante sessenta anos.

Fazer cerveja em casa sem licença e sem pagamento de taxas só foi possível em 1963 no Reino Unido e em 1972 na Austrália.

Os desdobramentos foram imediatos, provocando uma demanda à qual a cadeia produtiva de fornecedores de matéria-prima, equipamentos, utensílios etc. tentou responder. O fenômeno ganhou força por várias razões, entre elas a carência de oferta de cervejas diferentes no mercado e a excessiva taxação do produto.



Cervejeiro caseiro em ação.

Além disso, os Estados Unidos vivenciaram os efeitos do *baby boom* – uma geração de consumidores nascidos no período que se seguiu à Guerra

do Vietnã (1955-1975), com conceitos mais liberais e ávidos por consumir produtos diferenciados.

Ao final da década de 1980 surgiu o movimento *slow food*, que se contrapôs ao *fast food*, pregando a alimentação com prazer, consciência e responsabilidade. Na esteira desse movimento, surgiu o *slow beer*, que prega o consumo da cerveja com prazer, consciência, responsabilidade e, principalmente, fugindo da padronização de sabores.

À medida que foram surgindo, esses movimentos encontraram uma sociedade preparada para receber tais novidades, caracterizada pela então recente sofisticação de hábitos gastronômicos gerada pela moda de *gourmets* e *sommeliers* domésticos.

A aventura de produzir cerveja em casa começou a ser viável a partir da disponibilidade de matérias-primas e receitas, oriundas principalmente dos Estados Unidos e do Canadá, países que viviam o *boom* do *homebrewing*.

A curiosidade levou diversas pessoas a ousar fabricar sua própria cerveja. Logo se formaram grupos de colecionadores, clubes e confrarias que se reuniam para compartilhar experiências e trocar conhecimentos. Concursos informais passaram a ser organizados e cada vez mais o tema foi se tornando sério, importante e estruturado. Também surgiram escolas e cursos diversos sobre técnicas de produção, formação de *beer sommeliers* e jurados avaliadores.

O fato é que, hoje, fabricar cerveja em casa utilizando o fogão, a geladeira e utensílios domésticos não é uma aventura. Ao contrário, é uma atividade prazerosa, que associa a arte culinária à confraternização tradicional que só a cerveja é capaz de promover.





*Quem vem do lado de lá
Assistir à nossa batucada,
Se trazer no peito tristeza
Que afogue lá na mesa,
Numa cerva bem gelada.
Já coloquei na pedreira
Cerveja preta para o rei Xangô.
Cerveja branca também
Coloquei na mata.
A noite inteira seu Ogum
Bebericou.
Quem canta o mal espanta*

Explode coração

No combustível da ilusão.

Haja frio ou calor,

Cervejando lá se vai

O dissabor.

Samba-enredo da escola de samba carioca Império Serrano (1985)

A saga dos imigrantes no Brasil é repleta de histórias de superação. Eram muitos os desafios encontrados em um país de clima e hábitos muito diferentes dos seus. Essas pessoas marcaram profundamente a cultura brasileira, principalmente a partir do século XVIII.

As famílias vindas da Europa trouxeram na bagagem suas tradições e conhecimentos. Aqui procuraram reproduzir seu antigo modo de vida, adaptando-o a sua nova situação. A cerveja, fundamental na dieta e nas festividades de alemães, austríacos, poloneses e ingleses, começou a ser produzida nas regiões Sul e Sudeste do Brasil, locais em que os colonos passaram a habitar.

A transformação dos pequenos empreendimentos familiares em fábricas cervejeiras acompanhou a industrialização do país. A partir de meados do século XIX apareceram inúmeras pequenas cervejarias nos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais. Muitas ficaram pelo caminho, mas as que sobreviveram até a segunda metade do século XX beneficiaram-se de um ambiente de crescimento econômico favorável à expansão do mercado.

A Companhia Cervejaria Brahma, fundada em 1888 pelo suíço Joseph Villiger, e a Companhia Antártica Paulista, fundada no mesmo ano pelo alemão Louis Bücher, protagonizaram os principais capítulos da nossa história cervejeira por quase um século. Esse cenário familiar foi alterado pela compra da Skol-Caracu pela Brahma em 1980, que inaugurou a era dos conglomerados no negócio da cerveja no Brasil e, com isso, provocou muitas mudanças.



Cena em um bar carioca no início do século XX.

Até essa época, a cerveja era tratada como mero produto de consumo de massa, uma bebida gelada pouco sofisticada, quase um refresco. Na maior parte do mundo, ao longo da primeira metade do século XX, a imagem da bebida também era essa. Assim, ficou relegada ao grupo de bebidas populares de baixo apelo gastronômico, impulsionada por grandes campanhas publicitárias. Em 1960 o consumo anual de cerveja no Brasil era de menos de 10 litros *per capita*, dobrando em 1980 e chegando a 50 litros *per capita* em 1995. Mesmo sendo o terceiro maior produtor mundial de cerveja, o país não é um dos maiores consumidores, situando-se em um bloco intermediário, próximo do 25º lugar no *ranking* mundial, tendo consumido 68 litros por pessoa em 2016.



Carro alegórico da Unidos da Tijuca, que homenageou a Alemanha no desfile do carnaval carioca de 2013.

O MOVIMENTO CERVEJEIRO ARTESANAL NO BRASIL

Felizmente a sede por cerveja está mudando. Num tempo em que as pessoas aos poucos e cada dia mais resgatam a sensibilidade e percebem esse encanto, claramente há uma tendência por beber menos e melhor.

Cilene Saorin, mestre e guru cervejeira

Iniciada na Inglaterra e nos Estados Unidos, a revalorização mundial da cerveja chegou em ondas ao Brasil a partir dos anos 1980.

A primeira onda chegou por aqui em 1986 com a instalação da cervejaria Bavarian Park em Curitiba. Lentamente o movimento se espalhou. O contexto nacional era propício: fim do regime militar, abertura para importações, mudanças sociais e comportamentais marcantes. As cervejas importadas apareceram nas gôndolas dos empórios especializados, e o brasileiro teve contato com estilos que nunca antes tinha experimentado. Começavam a surgir as primeiras microcervejarias, mas o fenômeno ainda era tímido. Bares boêmios tradicionais, por sua vez, reforçaram suas marcas, ajudados por campanhas das grandes cervejarias, que buscavam suprir o aumento da demanda.

A segunda onda começou em 1995 com a criação do Dado Bier em Porto Alegre, o primeiro bar-cervejaria do Brasil, na acepção moderna, com influência americana e DNA do movimento cervejeiro artesanal. Aos poucos surgiram outros bares-cervejarias, como a Colorado (1996), de Ribeirão Preto (SP), a Krug Bier (1997) e a Três Lobos (depois Backer, 1999), de Belo Horizonte (MG). Muitas choperias também se transformaram, renovando seu ambiente com uma atmosfera mais contemporânea.

Essa segunda onda foi marcada pela influência americana. Isso se deu não apenas em novos negócios, mas também na estratégia de *marketing* das grandes cervejarias. Uma das principais tônicas foi apresentar bebidas com diferentes aspectos sensoriais. O consumidor já podia perceber algo novo no mundo cervejeiro: a diversidade de aromas, sabores e texturas de estilos para ele até então desconhecidos. A predominância do estilo-padrão de cerveja no Brasil, conhecido como Pilsen, começava a ser enfrentada. A geração da década de 1990 retomou o prazer de cozinhar em casa e de experimentar novos pratos em restaurantes (cozinha japonesa, tailandesa, mexicana etc.). Assim, despontava a oportunidade de inserir a cerveja como uma nova e saborosa companheira à mesa.



Selo que representa o movimento cervejeiro artesanal no Brasil.

A terceira onda do movimento cervejeiro artesanal brasileiro se iniciou em 2006, com a criação da Associação dos Cervejeiros Artesanais Cariocas (ACERVA Carioca). O objetivo inicial do grupo era reunir os cervejeiros caseiros do estado para compartilhar receitas, trocar ideias, promover brassagens coletivas e negociar melhores condições na compra de insumos, materiais e equipamentos. Essa iniciativa foi bem-sucedida e repercutiu em todo o país, incentivando a criação de outros grupos regionais. Logo surgiram outras ACERVA regionais (paulista, mineira, gaúcha, catarinense, capixaba etc.), o que deu força para a criação da ACERVA Nacional.

Muitos cervejeiros caseiros, apelidados de nanocervejeiros, a partir da boa aceitação de suas receitas criaram pequenas cervejarias para aproveitar as perspectivas de negócio. Surgiam assim centenas de empreendedores por todo o país. Cervejeiros caseiros, microcervejarias e importadores foram transformando o cenário nacional, aumentando a oferta de produtos, incitando a curiosidade dos formadores de opinião e do público em geral.

Pegando carona na onda gastronômica, a cultura cervejeira obteve espaço na mídia especializada, onde pôde apresentar e defender novos conceitos de valorização da bebida, por meio de harmonizações, degustações etc.



A INDÚSTRIA NACIONAL

Mulher, você vai gostar

Tô levando uns amigos para conversar

Eles vão com uma fome que nem me contem

Eles vão com uma sede de anteontem

Salta cerveja estupidamente gelada para um batalhão

E vamos botar água no feijão.

Chico Buarque, “Feijoada Completa” (1978)

A indústria cervejeira brasileira começou a viver um novo momento com a criação da AmBev (American Beverage Corporation), resultado da fusão entre a Cia. Antarctica Paulista e a Companhia Cervejaria Brahma em 1999. Apesar de as fusões serem comuns no setor, esta provocou mudanças significativas no perfil do segmento nacional, devido ao enorme mercado que concentrou. A nova companhia passou a deter 70% do mercado brasileiro de cerveja e pôde expandir suas fronteiras, tornando-se uma grande multinacional do setor.

Fusões e aquisições de cervejarias não são uma prática recente no Brasil, como se verifica a seguir:

- Em 1905, a Antarctica comprou sua maior concorrente em São Paulo, a Cervejaria Bavária;
- Em 1945, a Antarctica comprou a Cervejaria Adriática, dona da marca Original;
- Em 1961, a Antarctica comprou a Cervejaria Bohemia;
- Em 1969, o Grupo Sagres adquiriu a Cervejaria Caracu e criou a Cervejaria Skol-Caracu;
- Em 1980, a Brahma comprou a Cervejarias Reunidas Skol-Caracu;
- Em 1999, como já dissemos, a Antarctica e a Brahma fundiram-se na AmBev;
- Em 2002, a Cervejaria Kaiser foi vendida para um consórcio entre a Molson Inc. (Canadá) e a Heineken (Holanda);
- Em 2004, a Interbrew (Bélgica) comprou a AmBev, criando a InBev;
- Em 2006, a Femsa (México) adquiriu o controle da Kaiser, assumindo a maior parte das ações da companhia;
- Entre 2007 e 2008, a Primo Schincariol adquiriu a Devassa, a Baden Baden e a Eisenbahn (Südbrack);
- Também em 2008, a InBev comprou a Anheuser-Busch (Estados Unidos), criando a gigante mundial AB InBev;
- Em 2010, a Heineken comprou a participação da Femsa na Kaiser;
- Em 2011, a Kirin (Japão) comprou a Schincariol, que passou a se chamar Kirin Brasil;
- Em 2014, a SABMiller (Reino Unido e África do Sul), então a segunda maior fabricante de cervejas do mundo, fez um acordo de

distribuição de seus produtos no Brasil com a Itaipava (Grupo Petrópolis), mirando um futuro desembarque no país;

- Em 2016, a AB Inbev adquiriu a SABMiller, tornando-se a maior cervejaria do mundo e complicando mais ainda o xadrez do mercado cervejeiro nacional. Por esse acordo, ficou de fora sua principal marca, a Miller, que permaneceu com a Molson Coors. Assim, a cerveja Miller continuou sendo distribuída pela Itaipava no Brasil;
- Em 2017, como reação, a Heineken comprou a Kirin Brasil, passando a ser a segunda maior fabricante no Brasil, com 17,5% do mercado, seguida pela Itaipava, com cerca de 14%.



Do ponto de vista regulatório, uma cervejaria não é um empreendimento simples. Por se tratar de um alimento, existem inúmeras regras e exigências de instalação e de funcionamento da fábrica, assim como vários controles e restrições comerciais.

Para instalar a estrutura fabril, é preciso seguir procedimentos para a estocagem adequada das matérias-primas, captação e tratamento de resíduos, assepsia e higiene do local, segurança e rastreabilidade dos

produtos, controle dos descartes e análise de impacto ambiental. Nessa etapa, o empreendedor deve lidar com a Prefeitura Municipal, a companhia de água e esgotos, Corpo de Bombeiros, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e órgãos estaduais e federais de regulação do meio ambiente.

Para fabricar e comercializar os produtos, é necessário registro e autorização do MAPA para cada cerveja, incluindo receita, rótulos e embalagens.

Para distribuir e vender cervejas, é preciso cumprir toda a burocracia fiscal, que envolve instituições municipais, estaduais e federais. Por ser uma bebida alcoólica, sua comercialização é regulada de maneira específica. Além disso, para evitar a sonegação de impostos ao longo da cadeia produtiva, distribuidora e comercializadora, todos os tributos incidentes no caminho desde a fábrica até o consumidor final são recolhidos na origem, pelo fabricante. As secretarias da Fazenda estaduais e federal conduzem um mecanismo sofisticado de supervisão e cálculo desses impostos.

Com tudo isso, as microcervejarias sempre lutaram para conseguir benefícios fiscais, alegando falta de incentivo para a pequena indústria, que muito emprega e enfrenta a competição das grandes. Algumas vitórias já foram obtidas em alguns estados, com a redução de ICMS. Na esfera federal um importante objetivo deverá ser alcançado com a inclusão das pequenas cervejarias no regime tributário do Super Simples (Simples Nacional).



O setor é um dos maiores empregadores do país, com cerca de 2,7 milhões de empregos diretos e indiretos. Segundo a Fundação Getulio Vargas, para cada funcionário de uma fábrica de cerveja, existem outros cinquenta empregados na cadeia produtiva.

GRANDES CERVEJARIAS

Três cervejarias (Ambev, Heineken e Petrópolis) respondem por mais de 90% do mercado cervejeiro no Brasil. Em um país de dimensões continentais, as dificuldades de logística e manutenção do padrão de cada marca são desafios que somente grandes corporações conseguem vencer.

Essa configuração do mercado está sujeita a mudanças repentinas em virtude, principalmente, das fusões e das compra e venda de ativos, que fazem parte do pesado jogo competitivo por fatias de mercado.

MICROCERVEJARIAS BRASILEIRAS

Qualquer nova indústria enfrenta o dilema entre aumentar a escala de produção para reduzir custos ou criar nichos de mercado onde possa explorar algumas vantagens competitivas. No caso do segmento das cervejas, o domínio das grandes empresas, que se beneficiam de custos menores por causa dos grandes volumes produzidos, provocou uma reação natural e previsível. Começaram a surgir pequenas cervejarias oferecendo produtos diferentes, com maior valor agregado, evitando assim a concorrência direta com as cervejas-padrão de larga escala.

O fenômeno das microcervejarias ocorreu inicialmente nas regiões Sul e Sudeste, espalhando-se então por todo o país. Algumas começaram com uma pequena produção doméstica. Outras surgiram em restaurantes e bares, que perceberam a possibilidade de aumentar as margens com a bebida, de produzir cervejas personalizadas de acordo com o gosto local e de criar um produto para reforçar a marca do estabelecimento.

O aumento do número de microcervejarias é uma tendência justificada pela oportunidade de empreender um negócio lucrativo em um mercado que demanda diversificação de produtos. Em 2016, as microcervejarias nacionais ocuparam 0,7% do mercado, mas com crescimento médio de participação de mercado de 27% ao ano nos últimos dez anos. Assim, tudo indica que até 2020 esse percentual de mercado ultrapasse 1%.

A capacidade de produção de uma microcervejaria pode variar de poucos milhares de litros mensais até cerca de 1 milhão de litros por mês. Contudo, a grande maioria delas é pequena, fabricando em média 20 mil litros mensais.

Para ter uma real dimensão desses números, uma pequena cervejaria brasileira leva um ano para produzir o que as três maiores cervejarias do país produzem em dez minutos.

A maior concentração delas está no Sul e Sudeste do país (São Paulo, Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Santa Catarina, Paraná, Rio de Janeiro e Goiás, pela ordem), embora existam pequenas cervejarias instaladas em todos os estados brasileiros.

As dificuldades enfrentadas pelos novos entrantes nesse negócio são de toda ordem. O primeiro desafio é competir com as grandes cervejarias, que têm enorme poder de ação calcado na estrutura técnica e logística, no poder de compra em grande escala e no investimento em campanhas publicitárias. Além desse, também encontram barreiras burocráticas e

regulatórias das instituições de controle governamental, como descrito previamente.

Esses obstáculos exigem muita resiliência dos pequenos produtores. Sobrevivem apenas os muito apaixonados pelo negócio e pela cultura cervejeira.



Fonte : Instituto da Cerveja (2005-2015) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2016)

O MERCADO

Hoje é sexta-feira

Chega de cansaço

Nada de tristeza

Pega uma cerveja

Põe na minha mesa.

Leandro & Leonardo, “Cerveja” (1997)

O brasileiro consome cerca de 14 bilhões de litros de cerveja por ano. É o terceiro maior mercado do mundo, atrás da China e do Estados Unidos. A importação não chega a 0,1% do que é consumido, e a exportação está na faixa de 0,5% do que é produzido. Ou seja, praticamente tudo o que se consome aqui é fabricado no próprio país.

Há duas frentes de disputa pelo mercado brasileiro: a do tradicional produto de massa, com baixas margens; e a das cervejas consideradas especiais, com maior valor agregado e margem de lucro. Apesar da crise macroeconômica brasileira a partir de 2014, que impactou o setor diretamente, o país é considerado um dos mais atraentes para investimentos, indicando que provavelmente continuarão surgindo novos *players* e novas ofertas de produto.

Os canais de comercialização de cerveja no Brasil concentram-se nos locais onde a bebida é consumida, ou seja, nos bares, lanchonetes, padarias e empórios – que são mais de 1 milhão no país e respondem por 70% das vendas em volume e 74% em valor.

Os supermercados e distribuidores (loais onde não se consome o produto) são cerca de 70 mil em todo o país e respondem por 30% das vendas em volume e 26% em valor.



O perfil de consumo de bebidas alcoólicas pelos brasileiros estimula as boas perspectivas. Segundo o I Levantamento Nacional sobre os Padrões de Consumo de Álcool na População Brasileira (Secretaria Nacional Antidrogas), 51% dos brasileiros acima de 18 anos ingerem alguma bebida alcoólica regularmente. Entre os adultos que bebem regularmente, 61% preferem cerveja.



A popularização dos Beer Trucks leva o chope para consumo ao ar livre.

A participação feminina no consumo de cerveja é significativa. Entre as brasileiras que bebem, 58% preferem cerveja (entre os homens esse percentual é um pouco maior, 61%). Muitas confrarias femininas de cerveja foram criadas nos últimos anos e, além de celebrar a cultura cervejeira e promover festas e eventos, também organizam cursos e brassagens coletivas:

- Confece (Belo Horizonte – MG)
- FemAle Carioca (Rio de Janeiro – RJ)
- Maria Bonita (Recife – PE)

- Augusta Viktoria (Porto Alegre – RS)
- Maltemoiselles (São Paulo – SP)
- Cheers (Belo Horizonte – MG)
- Däs Könfrädessäs (Brasília – DF)
- Goose Island Sisterhood (São Paulo – SP)
- Sophia (Ribeirão Preto – SP)
- Dona Breja (São José do Rio Preto – SP)
- Lupulindas (Belém – PA)
- Das Tulipas (Salvador – BA)



O conhecimento da cultura cervejeira e da diversidade de opções encantou o consumidor brasileiro, que descobriu uma riqueza de nuances muito além da tradicional loira gelada. A curiosidade estimulou o surgimento de cursos de fabricação e degustação. Treinar os garçons e

outros profissionais que atendem diretamente o consumidor de cerveja passou a ser obrigatório diante de um público cada vez mais exigente.

Assim, surgiram cursos de beer sommelier e novas gerações de especialistas em cerveja, que estudam os estilos e suas características, harmonização, serviço e atendimento.

CONCURSOS E FESTIVAIS

A gente se olha, se beija

Se molha de chuva, suor e cerveja.

Caetano Veloso, “Chuva, suor e cerveja” (1977)

As cervejas dos pequenos produtores precisam de oportunidades para que o público as conheça. Eventos onde o consumidor possa experimentar e comparar os produtos são fundamentais para divulgar as pequenas indústrias.



Festival Brasileiro da Cerveja em Blumenau, Santa Catarina.

Os concursos de cervejas promovem competições entre cervejas e cervejarias, que, assim, podem aproximar-se do consumidor e utilizar os troféus conquistados para atestar suas qualidades.

Incentivando a inovação e a criação de novas receitas, as ACERVAS organizam competições (muitas vezes patrocinadas por microcervejarias) em que os cervejeiros caseiros são postos à prova.

A maioria das cervejarias que visam nichos de mercado participa dos grandes concursos nacionais e internacionais em busca de reconhecimento e de títulos que possa usar como atributo de *marketing*.

Os eventos B2C (*business to consumer*, voltados para o consumidor), em que as cervejarias expõem seus produtos e promovem degustação para

o público em geral, são outra forma de projeção das marcas e de seus produtos.

Alguns dos principais eventos cervejeiros no Brasil são:

- Festival Brasileiro da Cerveja (Blumenau – SC)
- PiriBier (Pirenópolis – GO)
- Festival Cultura Cervejeira (Campinas – SP)
- TremBier (Tiradentes – MG)
- Festival da Cerveja Gaúcha (Santa Cruz do Sul – RS)
- Bauernfest (Petrópolis – RJ)
- Schornstein Festival (Pomerode – SC)
- Festival de Inverno de Cerveja Artesanal (Estrela – RS)
- Rio Craft Beer Festival (Rio de Janeiro – RJ)
- Winterbierfest (Treze Tílias – SC)
- Dum Day (Curitiba – PR)
- Lagoa Bier Fest (Rio de Janeiro – RJ)
- Festival Internacional de Cerveja e Cultura (Belo Horizonte – MG)
- Festival Cultura e Gastronomia (Tiradentes – MG)
- Festival da Cerveja Artesanal (São Paulo – SP)
- Breja Rio (Rio de Janeiro – RJ)
- Invicta Nocaute Festival (Ribeirão Preto – SP)
- Ceva no Total (Porto Alegre – RS)
- Festival Cervejeiro Carioca: Beer Art (Rio de Janeiro – RJ)
- Repense Cerveja (Rio de Janeiro – RJ)
- Encontro Cerveja Artesanal (São Paulo – SP)
- IPA Day Brasil (Ribeirão Preto – SP)
- Slow Brew Brasil: Festival de Cervejas Artesanais (São Paulo – SP)
- Brasil Brau (São Paulo – SP)
- Feira Experimente (Nova Lima – MG)
- Praça in Rio Beer & Truck (Rio de Janeiro – RJ)

BARES

Nunc est bibendum! (Agora é hora de beber!)

“Ode a Cleópatra”, do poeta Horácio, em *Odes*, Livro 1, Poema 37

No Brasil, existem inúmeros bares com a verdadeira alma cervejeira. A seguir, estão listados alguns deles.



Aconchego Carioca – Rio de Janeiro – RJ
Amazon Beer Docas – Belém – PA
Ambar – São Paulo – SP
Armada Cervejeira – São José – SC
Ateliê Wäls – Belo Horizonte – MG
Baden Baden Cervejaria e Bar – Campos do Jordão – SP
Bamberg Cervejaria – Votorantim – SP
Bar e Cervejaria Bohemia – Petrópolis – RJ
Bar Brejas – Campinas – SP
Barbarium Beer Pub – Curitiba – PR
Beer Dock Boa Viagem – Recife – PE
Beer Train Bodebrown – Curitiba – PR
Bierkeller – Porto Alegre – RS
Biermarkt Vom Fass – Porto Alegre – RS
Books & Beer – Florianópolis – SC
Booze Bar – Rio de Janeiro – RJ
Botto Bar – Rio de Janeiro – RJ
Brewdog – São Paulo – SP
Buda Beer – Petrópolis – RJ
Burgman Cervejaria – Sorocaba – SP
Calles Bar – Aracaju – SE
Capitão Barley – São Paulo – SP
Cateto – São Paulo – SP
Cervejaria da Vila – Curitiba – PR
Cervejaria Ideal – São Paulo – SP
Cervejaria Nacional – São Paulo – SP
Cervejarium – Ribeirão Preto – SP
Choperia Bier Vila – Blumenau – SC
5 Elementos Cervejaria – Fortaleza – CE
COD - Craft On Draft – São Paulo – SP
Corina – Brasília – DF
Dado Bier – Porto Alegre – RS
Delirium Café – Rio de Janeiro – RJ
Empório Alto dos Pinheiros – São Paulo – SP
Empório 42 – João Pessoa – PB
Épica Cervejas Especiais – Aparecida de Goiânia – GO
Farol Brewpub – Canela – RS
Frangó – São Paulo – SP
Goose Island Brewhouse – São Paulo – SP
Haus München – Belo Horizonte – MG
Heilige Brew Pub – Porto Alegre – RS
Hey Ho Beer Pub – Fortaleza – CE
Hocus Pocus DNA – Rio de Janeiro – RJ
Höfbräuhaus – Belo Horizonte – MG
Hop Lab – Rio de Janeiro – RJ

Hop'n' Roll – Curitiba – PR
I Love Beer – Brasília – DF
Invicta – Ribeirão Preto – SP
Koala San Brew – Nova Lima – MG
Krug Bier – Belo Horizonte – MG
La Maison de La Bière – São Roque – SP
Lagom – Porto Alegre – RS
Les 3 Brasseurs – São Paulo – SP
London Street – Brasília – DF
Mad Dwarf Brewpub – Joinville – SC
Masmorra – Curitiba – PR
Mundo Beer – Indaiatuba – SP
Noi Bar – Rio de Janeiro – RJ
Penedon – Rio de Janeiro – RJ
Penz Bier – Porto Alegre – RS
Pub Escondido CA – Rio de Janeiro – RJ
Santuário – Brasília – DF
São Paulo Tap House – São Paulo – SP
Servus Bar – Bauru – SP
Sheridan's Irish Pub – Curitiba – PR
Sir Black Brewpub – Belém – PA
Solar Coruja – Porto Alegre – RS
Taberna MF – Gramado – RS
Templo Cervejeiro Backer – Belo Horizonte – MG
The Basement – Blumenau – SC
Timboo – Juiz de Fora – MG
Titus Bar – São Paulo – SP
Velvet 36 Rock'n Roll Bar – Goiânia – GO
Vila Dionísio – Ribeirão Preto – SP
Vila St. Gallen – Teresópolis – RJ
Wäls Gastropub – Belo Horizonte – MG
Weird Barrel – Ribeirão Preto – SP
Wunder Bier – Blumenau – SC
Yasteria – Rio de Janeiro – RJ

APÊNDICE

RESUMO DAS CARACTERÍSTICAS DOS ESTILOS

Nº	Estilo	Teor alcoólico (% apv)		Amargor (IBU)		Cor (SRM)		Temperatura de serviço (°C)
1	Cervejas Americanas Padrão							
1A	American Light Lager	2,8	4,2	8	12	2,0	3,0	de 4 a 7
1B	American Lager	4,2	5,3	8	18	2,0	4,0	de 4 a 7
1C	Cream Ale	4,2	5,6	8	20	2,5	5,0	de 4 a 7
1D	American Wheat Beer	4,0	5,5	15	30	3,0	6,0	de 4 a 7
2	Lager Internacionais							
2A	International Pale Lager	4,6	6,0	18	25	2,0	6,0	de 4 a 7
2B	International Amber Lager	4,6	6,0	8	25	7,0	14,0	de 4 a 7
2C	International Dark Lager	4,2	6,0	8	20	14,0	22,0	de 4 a 7
3	Lager Tcheecas							
3A	Czech Pale Lager	3,0	4,1	20	35	3,0	6,0	de 4 a 7
3B	Czech Premium Pale Lager	4,2	5,8	30	45	3,5	6,0	de 4 a 7
3C	Czech Amber Lager	4,4	5,8	20	35	10,0	16,0	de 4 a 7
3D	Czech Dark Lager	4,4	5,8	18	34	14,0	35,0	de 4 a 7
4	Lager Europeias Maltadas e Claras							
4A	Munich Helles	4,7	5,4	16	22	3,0	5,0	de 4 a 7
4B	Festbier	5,8	6,3	18	25	4,0	7,0	de 4 a 7
4C	Helles Bock	6,3	7,4	23	35	6,0	11,0	de 7 a 10
5	Cervejas Europeias Amargas e Claras							
5A	German Leichtbier	2,4	3,6	15	28	2,0	5,0	de 4 a 7
5B	Kölsch	4,4	5,2	18	30	3,5	5,0	de 4 a 7
5C	German Helles Exportbier	4,8	6,0	20	30	4,0	7,0	de 4 a 7
5D	German Pils	4,4	5,2	22	40	2,0	5,0	de 4 a 7

Nº	Estilo	Teor alcoólico (% apv)		Amargor (IBU)		Cor (SRM)		Temperatura de serviço (°C)
6	Lager Europeias Maltadas e Âmbar							
6A	Märzen	5,8	6,3	18	24	8,0	17,0	de 7 a 10
6B	Rauchbier	4,8	6,0	20	30	12,0	22,0	de 7 a 10
6C	Dunkles Bock	6,3	7,2	20	27	14,0	22,0	de 10 a 13
7	Cervejas Europeias Amargas e Âmbar							
7A	Vienna Lager	4,7	5,5	18	30	9,0	15,0	de 4 a 7
7B	Altbier	4,3	5,5	25	50	11,0	17,0	de 7 a 10
7C	Pale Kellerbier	4,7	5,4	20	35	3,0	7,0	de 4 a 7
7C	Amber Kellerbier	4,8	5,4	25	40	7,0	17,0	de 7 a 10
8	Lager Europeias Escuras							
8A	Munich Dunkel	4,5	5,6	18	28	14,0	28,0	de 7 a 10
8B	Schwarzbier	4,4	5,4	20	30	17,0	30,0	de 7 a 10
9	Cervejas Europeias Fortes							
9A	Doppelbock	7,0	10,0	16	26	6,0	25,0	de 10 a 13
9B	Eisbock	9,0	14,0	25	35	18,0	30,0	de 10 a 13
9C	Baltic Porter	6,5	9,5	20	40	17,0	30,0	de 10 a 13
10	Cervejas de Trigo Alemãs							
10A	Weissbier	4,3	5,6	8	15	2,0	6,0	de 4 a 7
10B	Dunkles Weissbier	4,3	5,6	10	18	14,0	23,0	de 4 a 7
10C	Weizenbock	6,5	9,0	15	30	6,0	25,0	de 10 a 13
11	Cervejas Britânicas Amargas							
11A	Ordinary Bitter	3,2	3,8	25	35	8,0	14,0	de 7 a 10
11B	Best Bitter	3,8	4,6	25	40	8,0	16,0	de 7 a 10
11C	Strong Bitter	4,6	6,2	30	50	8,0	18,0	de 7 a 10

Nº	Estilo	Teor alcoólico (% apv)		Amargor (IBU)		Cor (SRM)		Temperatura de serviço (°C)
12	Cervejas Claras da Commonwealth							
12A	British Golden Ale	3,8	5,0	20	45	2,0	6,0	de 4 a 7
12B	Australian Sparkling Ale	4,5	6,0	20	35	4,0	7,0	de 4 a 7
12C	English IPA	5,0	7,5	40	60	6,0	14,0	de 7 a 10
13	Cervejas Britânicas Castanhas							
13A	Dark Mild	3,0	3,8	10	25	12,0	25,0	de 7 a 10
13B	British Brown Ale	4,2	5,4	20	30	12,0	22,0	de 7 a 10
13C	English Porter	4,0	5,4	18	35	20,0	30,0	de 7 a 10
14	Ale Escocesas							
14A	Scottish Light	2,5	3,2	10	20	17,0	22,0	de 7 a 10
14B	Scottish Heavy	3,2	3,9	10	20	13,0	22,0	de 7 a 10
14C	Scottish Export	3,9	6,0	15	30	13,0	22,0	de 7 a 10
15	Cervejas Irlandesas							
15A	Irish Red Ale	3,8	5,0	18	28	9,0	14,0	de 7 a 10
15B	Irish Stout	4,0	4,5	25	45	25,0	40,0	de 7 a 10
15C	Irish Extra Stout	5,5	6,5	35	50	25,0	40,0	de 7 a 10
16	Cervejas Britânicas Escuras							
16A	Sweet Stout	4,0	6,0	20	40	30,0	40,0	de 10 a 13
16B	Oatmeal Stout	4,2	5,9	25	40	22,0	40,0	de 10 a 13
16C	Tropical Stout	5,5	8,0	30	50	30,0	40,0	de 10 a 13
16D	Foreign Extra Stout	6,3	8,0	50	70	30,0	40,0	de 10 a 13
17	Ale Britânicas Fortes							
17A	British Strong Ale	5,5	8,0	30	60	8,0	22,0	de 10 a 13
17B	Old Ale	5,5	9,0	30	60	10,0	22,0	de 10 a 13
17C	Wee Heavy	6,5	10,0	17	35	14,0	25,0	de 10 a 13
17D	English Barleywine	8,0	12,0	35	70	8,0	22,0	de 10 a 13

Nº	Estilo	Teor alcoólico (% apv)		Amargor (IBU)		Cor (SRM)		Temperatura de serviço (°C)
18	Ale Americanas Claras							
18A	Blonde Ale	3,8	5,5	15	28	3,0	6,0	de 7 a 10
18B	American Pale Ale	4,5	6,2	30	50	5,0	10,0	de 7 a 10
19	Cervejas Americanas Âmbar e Castanhas							
19A	American Amber Ale	4,5	6,2	25	40	10,0	17,0	de 7 a 10
19B	California Common	4,5	5,5	30	45	10,0	14,0	de 7 a 10
19C	American Brown Ale	4,3	6,2	20	30	18,0	35,0	de 7 a 10
20	Stout e Porter Americanas							
20A	American Porter	4,8	6,5	25	50	22,0	40,0	de 7 a 10
20B	American Stout	5,0	7,0	35	75	30,0	40,0	de 10 a 13
20C	Imperial Stout	8,0	12,0	50	90	30,0	40,0	de 10 a 13
21	IPA							
21A	American IPA	5,5	7,5	40	70	6,0	14,0	de 7 a 10
21B	Specialty IPA – Belgian IPA	6,2	9,5	50	100	5,0	15,0	de 7 a 10
21B	Specialty IPA – Black IPA	5,5	9,0	50	90	25,0	40,0	de 10 a 13
21B	Specialty IPA – Brown IPA	5,5	7,5	40	70	11,0	19,0	de 7 a 10
21B	Specialty IPA – Red IPA	5,5	7,5	40	70	11,0	19,0	de 7 a 10
21B	Specialty IPA – Rye IPA	5,5	8,0	50	75	6,0	14,0	de 7 a 10
21B	Specialty IPA – White IPA	5,5	7,0	40	70	5,0	8,0	de 7 a 10
22	Ale Americanas Fortes							
22A	Double IPA	7,5	10,0	60	120	6,0	14,0	de 10 a 13
22B	American Strong Ale	6,3	10,0	50	100	7,0	19,0	de 10 a 13
22C	American Barleywine	8,0	12,0	50	100	10,0	19,0	de 10 a 13
22D	Wheatwine	8,0	12,0	30	60	8,0	15,0	de 10 a 13

Nº	Estilo	Teor alcoólico (% apv)		Amargor (IBU)		Cor (SRM)		Temperatura de serviço (°C)
23	Ale Europeias Ácidas							
23A	Berliner Weisse	2,8	3,8	3	8	2,0	3,0	de 4 a 7
23B	Flanders Red Ale	4,6	6,5	10	25	10,0	16,0	de 7 a 10
23C	Oud Bruin	4,0	6,0	20	25	15,0	22,0	de 7 a 10
23D	Lambic	5,0	6,5	0	10	3,0	7,0	de 7 a 10
23E	Gueuze	5,0	8,0	0	10	3,0	7,0	de 7 a 10
23F	Fruit Lambic	5,0	7,0	0	10	3,0	7,0	de 7 a 10
24	Ale Belgas							
24A	Witbier	4,5	5,5	8	20	3,0	4,0	de 7 a 10
24B	Belgian Pale Ale	4,8	5,5	20	30	8,0	14,0	de 7 a 10
24C	Bière de Garde	6,0	8,5	18	28	6,0	19,0	de 7 a 10
25	Ale Belgas Fortes							
25A	Belgian Blond Ale	6,0	7,5	15	30	4,0	7,0	de 10 a 13
25B	Saison	3,5	9,5	20	35	5,0	22,0	de 7 a 10
25C	Belgian Golden Strong Ale	7,5	10,5	22	35	3,0	6,0	de 10 a 13
26	Cervejas Trapistas							
26A	Trappist Single	4,8	6,0	23	45	3,0	5,0	de 7 a 10
26B	Belgian Dubbel	6,0	7,6	15	25	10,0	17,0	de 10 a 13
26C	Belgian Tripel	7,5	9,5	20	40	4,5	7,0	de 7 a 10
26D	Belgian Dark Strong Ale	8,0	12,0	20	35	12,0	22,0	de 10 a 13
27	Cervejas Históricas							
	Gose	4,2	4,8	5	12	3,0	4,0	de 7 a 10
	Lichtenhainer	3,5	4,7	5	12	3,0	6,0	de 7 a 10
	London Brown Ale	2,8	3,6	15	20	22,0	35,0	de 7 a 10
	Pre-Prohibition Lager	4,5	6,0	25	40	3,0	6,0	de 4 a 7
	Pre-Prohibition Porter	4,5	6,0	20	30	18,0	30,0	de 4 a 7
	Roggenbier	4,5	6,0	10	20	14,0	19,0	de 7 a 10
	Sahli	7,0	11,0	7	15	4,0	22,0	de 10 a 13

Nº	Estilo	Teor alcoólico (% apv)	Amargor (IBU)	Cor (SRM)	Temperatura de serviço (°C)
28	Ale Americanas Selvagens				
28A	Brett Beer	Os parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico dependem de qual cerveja-base foi usada na sua produção.			
28B	Mixed-Fermentation Sour Beer	Os parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico dependem de qual cerveja-base foi usada na sua produção.			
28C	Wild Specialty Beer	Os parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico dependem de qual cerveja-base foi usada na sua produção.			
29	Cervejas com Frutas				
29A	Fruit Beer	Os parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico dependem de qual cerveja-base foi usada na sua produção.			
29B	Fruit and Spice Beer	Os parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico dependem de qual cerveja-base foi usada na sua produção.			
29C	Specialty Fruit Beer	Os parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico dependem de qual cerveja-base foi usada na sua produção.			
30	Cervejas Condimentadas				
30A	Spice, Herb ou Vegetable Beer	Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo			
30B	Autumn Seasonal Beer	Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo			
30C	Winter Seasonal Beer	Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo			
32	Cervejas Defumadas				
32A	Classic Style Smoked Beer	Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo			
32B	Specialty Smoked Beer	Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo			
33	Cervejas Envelhecidas em Madeira				
33A	Wood-Aged Beer	Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo			
33B	Specialty Wood-Aged Beer	Não existem parâmetros de cor, amargor e teor alcoólico previamente definidos para este estilo			

MUSEUS

Alemanha

Bavarian Brewing Museum – Kulmbach – www.kulmbacher-moenchshof.de/Brauereimuseum.htm

Beer and Oktoberfest Museum – Munique – www.bier-und-oktoberfestmuseum.de

Brewery Museum Dortmund – Dortmund – www.dortmund.de/de/freizeit_und_kultur/museen/brauerei_museum/start_brauereim/index.html

Franconian Brewery Museum – Bamberg – www.brauereimuseum.de/en/

Áustria

Stiegl's Brauwelt – Salzburgo – www.brauwelt.at

Bélgica

Belgian Brewers Museum – Bruxelas – www.belgianbrewers.be/en/who-are-we/museum-54

Bocholter Brouwerijmuseum – Bocholt – www.bocholterbrouwerijmuseum.be

Brouwerij De Gouden Boom – Bruges – www.palm.be/en/degoudenboom

Bruges Beer Museum – Bruges – www.brugesbeermuseum.com

Brussels Museum of the Gueuze – Bruxelas – www.cantillon.be

Hopmuseum – Poperinge – www.hopmuseum.be

Mout- & Brouwhuis De Snoek – Alveringem – www.desnoek.be

Musée des Bières Belges – Lustin – www.museebieresbelges.centerall.com

Brasil

Cervejaria Bohemia – Petrópolis – www.bohemia.com.br

Museu da Cerveja – Blumenau – www.turismoblumenau.com.br/o-que-fazer/museus/museu-da-serveja/detalhe

China

Harbin Beer Museum – Pingfang – www.exploreharbin.com/index.php/harbin-beer-museum

Tsingtao Beer Museum – Qingdao – www.tsingtaomuseum.com

Eslovênia

Brewery Museum at Ljubljana's Pivovarna Union – Liubliana – www.visitljubljana.com/en/visitors/things-to-do/art-and-culture/brewery-museum/

Estados Unidos

A. Le Coq Beer Museum – Tartu – www.alecoq.ee/en/beer-museum/beer-museum/

Museum of Beer & Brewing – Milwaukee – www.brewingmuseum.org

National Brewery Museum – Potosi – www.potosibrewery.com/museums/national-brewery-museum/

França

Musée de La Bière – Stenay – www.museedelabiere.com

Musée Vosgien de La Brasserie – Ville sur Illon – www.musee-vosgien-brasserie.asso.fr

Musée Français de La Brasserie – Saint-Nicolas de Port – www.passionbrasserie.com

Holanda

Nationaal Biermuseum De Boom – Alkmaar – www.biermuseum.nl

The Heineken Experience – Amsterdã – www.heinekenexperience.com

Inglaterra

The National Brewery Centre – Burton upon Trent – www.nationalbrewerycentre.co.uk/museum

Irlanda

Guinness Storehouse – Dublin – www.guinness-storehouse.com

Japão

Sapporo Beer Museum – Tóquio – www.sapporobeer.jp/brewery/s_museum

Letônia

Aldaris Museum and Brewery – Riga - www.alusdarbnica.lv/en/museum

República Tcheca

Beer Museum – Praga – www.beermuseum.cz

Brewery Museum – Plzeň – www.prazdroj.cz/en/for-visitors

Hop Museum – Zatec – www.beers.cz/hopmuseum/a_ch_mu.html

Ucrânia

Lviv Beer Museum – Lviv – museum-brewing-lviv.virtual.ua/en/

FESTIVAIS E CONCURSOS DE CERVEJA

Barcelona Beer Festival – Barcelona (Espanha) – www.barcelonabeerfestival.com
Beer Advocate Microbrew Invitational – Boston (Estados Unidos) – www.beeradvocate.com/micro
Beerfest Asia – Cingapura – www.beerfestasia.com
Beer Summit Boston – Boston (Estados Unidos) – www.beersummit.com
Beervana – Wellington (Nova Zelândia) – www.beervana.co.nz
Belgian Beer Weekend – Bruxelas (Bélgica) – www.belgianbrewers.be/en/events
Bergkirchweih – Erlangen (Alemanha) – www.berch.info
Berlin Beer Week – Berlim (Alemanha) – www.berlinbeerweek.com
Bierbörse – Alemanha – www.bierboerse.com
Bières & Saveurs – Quebec (Canadá) – www.bieresetsaveurs.com
Bitter & Twisted Boutique Beer Festival – Austrália – www.bitterandtwisted.com.au
Bier & Hoppefeesten – Poperinge (Bélgica) – www.hoppefeesten.be
Brasil Brau – São Paulo (Brasil) – www.brasilbrau.com.br
Celtic Beer Festival – Cornualha (Inglaterra) – www.staustellbrewery.co.uk
Concurso Nacional das ACERVAS – Brasil – www.abracerva.com.br
Copenhagen Beer Festival – Copenhagen (Dinamarca) – www.ale.dk
Craft Brewers Conference – Estados Unidos – www.craftbrewersconference.com
Czech Beer Festival – Praga (República Tcheca) – www.ceskypivnifestival.cz
Ensenada Beer Fest – Ensenada (México) – www.ensenadabeerfest.com
Extreme Beer Fest – Boston (Estados Unidos) – www.beeradvocate.com/extreme/boston
Festival Beer Art – Bariloche (Argentina) – www.beerart.com.ar
Festival Brasileiro da Cerveja – Blumenau (Brasil) – www.festivaldacerveja.com
Festival da Cerveja Gaúcha – Bento Gonçalves (Brasil) – www.cervejagaucha.com.br
Festival International de la Bière Artisanale – Saint-Marie-Cappel (França) – www.lefiba.com
Festival Nacional do Chopp – Feliz (Brasil) – www.festivaldochopp.com.br
Festival of Beer & Flowers – Laako (Eslovênia) – www.pivo-cvetje.si
Festival Slow Brew Brasil – São Paulo (Brasil) – www.slowbrewbrasil.com.br
Fête de La Bière – Lausanne/Ouchy (Suíça) – www.fetedelabiere.ch
Great Alaska Beer & Barleywine Festival – Alasca (Estados Unidos) – auroraproductions.net/beer-barley.html
Great American Beer Festival – Denver (Estados Unidos) – www.greatamericanbeerfestival.com
Great Australian Beer SpecTAPular – Melbourne (Austrália) – www.gabsfestival.com
Great British Beer Festival – Londres (Inglaterra) – www.gbbf.org.uk
Great Japan Beer Festival – Tóquio (Japão) – www.beertaster.org/index-e.html
Helsinki Beer Festival – Helsinque (Finlândia) – www.helsinkibeerfestival.fi
Homebrew Con – Estados Unidos – www.homebrewcon.org/events
Internationales Berliner Bierfestival – Berlim (Alemanha) – www.bierfestival-berlin.de
IPA Day – Ribeirão Preto (Brasil) – www.facebook.com/IPADayBrasil/
Irish Craft Beer Festival – Dublin (Irlanda) – www.irishcraftbeerfestival.ie

Italia Beer Festival – Milão (Itália) – www.italiabeerfestival.it
Kerstbierfestival – Essen (Bélgica) – www.kerstbierfestival.be
Leeds International Beer Festival – Leeds (Inglaterra) – www.leedsbeer.com
London Craft Beer Festival – Londres (Inglaterra) – www.londoncraftbeerfestival.co.uk
Mondial de La Bière – Montreal (Canadá) e Rio de Janeiro (Brasil) –
www.festivalmondialbiere.qc.ca e www.mondialdelabiererio.com
Münchenfest – Ponta Grossa (Brasil) – www.pontagrossa.pr.gov.br/munchen
National Winter Ales Festival – Manchester (Inglaterra) – www.nwaf.org.uk
NYC Beer Fest – Nova York (Estados Unidos) – www.nyccraftbeerfest.com
Oktoberfest – Munique (Alemanha) – www.oktoberfest.de
Oktoberfest Blumenau – Blumenau (Brasil) – www.oktoberfestblumenau.com.br
Organic Beer Fest – Portland (Estados Unidos) – www.naobf.org
Pint Bokbierfestival – Amsterdã (Holanda) – www.pintbbf.nl
San Francisco International Beer Festival – San Francisco (Estados Unidos) –
www.sfbeerfest.com
Savor – Washington (Estados Unidos) – www.savorcraftbeer.com
Scottish Real Ale Festival – Edimburgo (Escócia) – www.edinburghcamra.org.uk
Seattle International Beerfest – Seattle (Estados Unidos) – www.seattlebeerfest.com
South Beer Cup – Argentina e Brasil – www.southbeercup.com
Starkbierzeit – Munique (Alemanha) – www.muenchen.de/veranstaltungen/events/starkbier.html
St. Louis Brewers Heritage Festival – St. Louis (Estados Unidos) – www.stlbeer.org
Stockholm Beer Festival – Estocolmo (Suécia) – www.stockholmbeer.se
St. Patrick's Day – Dublin (Irlanda) – www.stpatricksfestival.ie
Strong Beer Season (Munich Starkbierfest) – Munique (Alemanha) –
www.loewenbraeukeller.com
The Amsterdam Beer Festival – Amsterdã (Holanda) – www.tabfestival.com
The Great Canadian Beer Festival – British Columbia (Canadá) – www.gcbf.com
The Great International Beer Festival – Estados Unidos – www.beerfestamerica.com
The Great Irish Beer Festival – Irlanda – www.greatirishbeerfestival.ie
Toronto's Festival of Beer – Toronto (Canadá) – www.beerfestival.ca
Trem Bier – Tiradentes (Brasil) – www.trembier.com.br
Warsaw Beer Festival – Varsóvia (Polónia) – www.warszawskifestiwalpiwa.pl
Wiener Bierfest – Viena (Áustria) – www.wienerbierfest.at
World Beer Cup – Estados Unidos – www.worldbeercup.org
World Expo of Beer – Frankenmuth (Estados Unidos) – www.worldexpoofbeer.com
Zoigl Days – Francônia (Alemanha) – www.bavaria.by/traditionally-different/zoigl
Zythos Bierfestival – Leuven (Bélgica) – www.zbf.be

TABELA NUTRICIONAL DA CERVEJA (QUANTIDADES/100 G DE CERVEJA REGULAR)

INFORMAÇÕES BÁSICAS		
Água	92,96	g
Energia	43,00	Kcal
Proteína	0,46	g
Lipídio, gordura	-	-
Carboidrato	3,55	g
Fibras	-	-
Alcool	3,60	g
Cinzas	0,10	g

VITAMINAS		
Vitamina C (total ácido ascórbico)	-	-
Tiamina (B1)	0,01	mg
Riboflavina (B2)	0,03	mg
Niacina	0,51	mg
Ácido pantotênico	0,06	mg
Vitamina B6	0,05	mg
Folato (DFE)	6,00	µg
Vitamina B12	0,02	µg
Vitamina A (IU)	-	-
Vitamina A (RAE)	-	-
Vitamina E	-	-
Lipídios	-	-

MINERAIS		
Cálcio (Ca)	4,00	mg
Ferro (Fe)	0,02	mg
Magnésio (Mg)	6,00	mg
Fósforo (P)	14,00	mg
Potássio (K)	27,00	mg
Sódio (Na)	4,00	mg
Zinco (Zn)	0,01	mg
Cobre (Cu)	-	-
Manganês (Mn)	0,01	mg
Selênio (Se)	1,20	µg

AMINOÁCIDOS		
Triptofano	-	-
Treonina	0,01	g
Isoleucina	0,01	g
Leucina	0,01	g
Lisina	0,01	g
Metionina	-	-
Cistina	-	-
Fenilalanina	0,01	g
Tirosina	0,01	g
Valina	0,01	g
Arginina	0,01	g
Histidina	0,01	g
Alanina	0,01	g
Ácido aspártico	0,01	g
Ácido glutâmico	0,03	g
Glicina	0,01	g
Prolina	0,03	g
Serina	0,01	g

BARES PELO MUNDO

(LISTA COMPLEMENTAR À DAS PP. 100-101)

Akkurat – Estocolmo, Suécia
Antares Palermo – Buenos Aires, Argentina
Arendsnest – Amsterdã, Holanda
Au Général La Fayette – Paris, França
Bayerischer Bahnhof – Leipzig, Alemanha
Beerhouse 99 Bottles – Cidade do Cabo, África do Sul
Bier Circus – Bruxelas, Bélgica
Boxing Cat Brewery – Xangai, China
Brasserie Dieu du Ciel! – Montreal, Canadá
BrewDog Aberdeen – Aberdeen, Escócia
Brouwerij't Ij Proeflokaal – Amsterdã, Holanda
Brus – Copenhagen, Dinamarca
Cardinal – Stavanger, Noruega
Charlie's Bar – Copenhagen, Dinamarca
Craft Beer Co. – Clerkenwell, Inglaterra
De Halve Maan (desde 1856) – Bruges, Bélgica
De Kelk (desde 1909) – Bruges, Bélgica
Falling Rock Tap House – Denver, Estados Unidos
Hopleaf Bar – Chicago, Estados Unidos
Horse Brass Pub – Portland, Estados Unidos
In de Verzekering tegen de Grote Dorst – Lennik, Bélgica
Kláštérní Pivovar – Praga, República Tcheca
Kulminator – Antuérpia, Bélgica
McSorley's Old Ale House (desde 1854) – Nova York, Estados Unidos
Moeder Lambic – Bruxelas, Bélgica
Pivovarský Klub – Praga, República Tcheca
Popeye – Tóquio, Japão
Prague Beer Museum Gastropub – Praga, República Tcheca
Rattle N Hum East – Nova York, Estados Unidos
Russian River – Santa Rosa, Estados Unidos
Sail & Anchor – Fremantle, Austrália
't Brugs Beertje – Bruges, Bélgica
The Crown Bar – Belfast, Irlanda do Norte
The Drunken Duck – Quinto Vicentino, Itália
The Ginger Man – Nova York, Estados Unidos
The Globe – Hong Kong, China
The Local Pub – Atenas, Grécia
The Porter Beer Bar – Atlanta, Estados Unidos
The Porterhouse Temple Bar – Dublin, Irlanda

The Prospect of Whitby – Londres, Inglaterra

The Publick House – Boston, Estados Unidos

The Sovereign – Washington, Estados Unidos

The White Horse – Londres, Inglaterra

Tinkoff – Moscou, Rússia

Toronado – San Francisco, Estados Unidos

Tørst – Nova York, Estados Unidos

World Beer Museum – Tóquio, Japão

Ye Olde Mitre (desde 1546) – Londres, Inglaterra

Zlý Časy – Praga, República Tcheca

BIBLIOGRAFIA

- ADAMSON, Eve. *Beer*. Nova York: HarperCollins, 2006.
- AGOSTINI, Jazmin. *Pubs*. Madri: Kliczkowski Publisher, 2001.
- ALWORTH, Jeff. *The Beer Bible*. Nova York: Workman Publishing, 2013.
- Archiv für Geographie, Historie, Staats- und Kriegskunde. Volume 11. Editado por Joseph Freiherr von Hormayr. Viena: Härter, 1810-1822.
- ARNOLD, John P. *Origin and History of Beer and Brewing*. Alumni Assn. of the Wahl-Henius Institute of Fermentology. Reedição. Cleveland: BeerBooks, 2005.
- BAMFORTH, Charles. *Beer – Tap into the Art and Science of Brewing*. 2. ed. Nova York: Oxford University Press, 2003.
- _____. *Grape vs. Grain*. Cambridge: Cambridge University Press, 2008.
- _____. *Beer is Proof God Love Us*. Nova Jersey: Pearson Education Inc., 2011.
- BARNETT, Paul. *Beer – Facts, Figures & Fun*. Londres: Artists' and Photographers' Press Ltd., 2006.
- BARTH-HAAS GROUP. *The Barth Report 2015/2016*.
- BEAUMONT, Stephen. *Great Canadian Beer Guide*. Toronto: Macmillan, 1994.
- _____. *A Taste for Beer*. Vermont: Storey Publishing, 1995.
- _____; MORIN, Brian. *The Beerbistro Cookbook*. Toronto: Key Porter Books, 2009.
- BEER Collector's Value Guide*. Middletown: CheckerBee Publishing, 2000.
- BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM. *The BJCP Style Guidelines 2015*.
- BENNETT, Judith M. *Ale, Beer and Brewsters in England – Women's Work in a Changing World 1300-1600*. Nova York: Oxford University Press, 1996.
- BERGER, Christian; DUBOÏ-LAURENCE, Philippe. *El libro del Amante de la Cerveza*. 2 ed. Palma de Maiorca: José J. Olañeta Editor, 2005.
- BICKERDYKE, John. *The Curiosities of Ale & Beer*. Swan Sonnenschein & Co., 1889. Reedição. Cleveland: BeerBooks, 2008.
- BILLIA, Matteo; BOTTERO, Lelio; DABOVE, Lorenzo. *Manuale della Birra*. Milão: Edizioni Gribaudo, 2009.
- BLACK, Jeremy (ed.). *World History Atlas*. Londres: Dorling Kindersley, 2005.
- BROWN, Pete. *Man Walks into a Pub*. Basingstoke: Pan Books, 2010.
- BUHNER, Stephen Harrod. *Sacred and Herbal Healing Beers*. Boulder: Brewers Publications, 1998.
- CABRAS, Ignazio; HIGGINS, David; PREECE, David. *Brewing, Beer and Pubs*. Nova York: Palgrave Macmillan, 2016.
- CALAGIONE, Sam; OLD, Marnie. *He Said Beer, She Said Wine*. Nova York: Dorling Kindersley, 2008.
- CARNEIRO, Henrique. *Bebida, abstinência e temperança*. São Paulo: Editora Senac, 2010.
- CHEVALLIER, Jim. *Beer, Cider and Spirits in Old Regime France*. North Hollywood: Chez Jim Books, 2014.

- COLE, Melissa. *Let me Tell You about Beer*. Londres: Pavilion Books, 2011.
- COLEN, Liesbeth; SWINNEN, Johan F. M. “Beer Drinking Nations – The Determinants of Global Beer Consumption”. American Association of Wine Economists. AAWE Working Paper N^o 79. Economics, Abril de 2011.
- CORNELL, Martyn. *Strange Tales of Ale*. Gloucestershire: Amberley Publishing, 2015.
- COUTINHO, Carlos Alberto Tavares; PANZANI, Márcio Maso; QUINTELA, Carlos Alberto Silva e. “A história da cerveja no Brasil”. Disponível em: <https://www.cervesia.com.br/historia-da-cerveja/72-a-historia-da-cerveja-no-brasil.html>. Acesso em: agosto de 2017.
- CULLEN, Ruth. *The Little Black Book of Beer*. Nova York: Peter Pauper Press. Inc., 2005.
- DABOVE, Lorenzo. *Le birre*. Savigliano: Edizione Gribaudo, 2005.
- DENNY, Mark. *Froth! – The Science of Beer*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 2009.
- DORNBUSCH, Horst D. *Prost! – The Story of German Beer*. Boulder: Brewers Publications, 1997.
- EAMES, Alan D. *The Secret Life of Beer*. Vermont: Storey Publishing, 2004.
- _____. “Beer, Women, and History”. Disponível em: <http://realbeer.com/library/archives/yankeebrew/93Sum/women.html>>. Acesso em: agosto de 2017.
- EBNETH, Olivier; THEUVSEN, Ludwig. *Globalization of the Brewing Industry (Trends, Perspectives and Strategies)*. Brasil. 5th International Pensa Conference, julho de 2005.
- Entrevista com Rubens Mattos. *Engarrafador Moderno*. São Caetano do Sul, maio de 2004.
- EVANS, Jeff. *The Book of Beer Knowledge – Essential Wisdom for the Discerning Drinker*. Hertfordshire: CAMRA Books, 2004.
- FREYRE, Gilberto. *Nós e a Europa germânica – Em torno de alguns aspectos das relações do Brasil com a cultura germânica no decorrer do século XIX*. São Paulo: Editora Grifo, 1971.
- FUNDAÇÃO ALICIA E EL BULLI TALLER. *Léxico científico-gastronômico – As chaves para entender a cozinha de hoje*. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- GLOVER, Brian. *Le grand livre de la bière*. Genebra: Manise Éditions Minerva, 2001.
- GOCAR, Marcel. *Historie vraie et comique de la bière*. Watermael-Boitsfort: Glénat Benelux, 1987.
- HALES, Steven D. (ed.). *Beer & Philosophy*. Oxford: Blackwell Publishing, 2007.
- HAMPSON, Tim; CALAGIONE, Sam. *The Beer Book*. Nova York: DK Publishing, 2008.
- HARRISON, Babs Suzanne. *The Beer Deck – 50 Ways to Sip & Savor*. San Francisco: Chronicle Books LLC, 2003.
- HENDRY, Neil. “How to Connect with Today’s Beer Drinkers where Both Global Brands and Craft Beer Fall Short”. Canadian International Beer Conference. Praga, maio de 2013.
- HERNÁN, Miguel A.; CHEN, Honglei; SCHWARZSCHILD, Michael A.; ASCHERIO, Alberto “Alcohol Consumption and the Incidence of Parkinson’s Disease”. *Annals of Neurology* 54:170-75, 2003.
- HERZ, Julia; CONLEY, Gwen. *Beer Pairing*. Londres: Voyageur Press, 2015.
- HINDY, Steve. *A revolução da cerveja artesanal*. São Paulo: Edições Tapioca, 2015.
- _____; POTTER, Tom. *Beer School – Bottling Success at the Brooklyn Brewery*. Nova Jersey: John Wiley & Sons, 2007.
- HOFFMAN, Lynn. *The Short Course in Beer*. Nova York: Skyhorse Publishing, 2014.
- HORNSEY, Ian S. *A History of Beer and Brewing*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry, 2003.
- HOUAISS, Antonio. *Cerveja e seus mistérios*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1986.

- ISTITUTO GEOGRAFICO DE AGOSTINI. *Il libro completo della birra*. Novara: De Agostini, 2007.
- JACKSON, Michael (ed.). *Great Beer Guide*. Londres: Dorling Kindersley, 2000.
- _____. *Pocket Guide to Beer*. 7 ed. Nova York: Reed International Books Ltd., 2001.
- _____. *Beer*. Londres: Dorling Kindersley, 2007.
- JACKSON, Michael. *Great Beers of Belgium*. 6 ed.. Boulder: Brewers Publication, 2008.
- JANSSENS, J. Ph. et al. "Obesity, Body Mass Index and Beer Consumption." Working Group on Hormone Related Cancer, The European Cancer Prevention Organization. Dr. Willems Instituut, Limburgs Universitair Centrum.
- KENNING, David. *Beers of the World*. Bath: Parragon Books Ltd., 2006.
- _____. JACKSON, David. *The Complete Guide to Beer*. Nova York: Parragon Books, 2008.
- LAWRENCE, Matt. *Filosofia de botequim*. São Paulo: Alaúde Editorial, 2012.
- LEBOW, Jess. *The Beer Devotional*. Avon: Adams Media, 2010.
- LENDLER, Ian. *Alcoholica Esoterica*. Nova York: Penguin Books, 2005.
- LEVENTHAL, Josh. *Amantes de la cerveza*. Colônia: Konemann, 1999.
- MACINTOSH, Julie. *Dethroning the King*. Nova Jersey: John Wiley & Sons, Inc., 2011.
- MATSUNAGA, Masahiro. *A Treasury of German Beer Labels*. Tóquio: Bijutsu Shuppan-Sha Ltd., 1990.
- McCLOSKEY, Dennis. *365 Beertime Stories*. Burnstown: The General Store Publishing House, 1990.
- _____. *Mug Shots*. Burnstown: The General Store Publishing House, 1993.
- MOSHER, Randy. *Tasting Beer*. 2 ed. North Adams: Storey Publishing, 2017.
- NAGAO, Y.; KODAMA, H. et al. "Correlation between the Drinkability of Beer and Gastric Emptying". *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, v. 62, n. 5, 1998. Japan Society for Bioscience Biotechnology and Agrochemistry, Tóquio.
- NICHOLSON, Robert. *London Pub Guide*. 5. ed. Londres: Harper Collins Publishers, 1994.
- OAKS, Josh. *The Beer Guide*. Fort Worth: Barry Shlachter Publisher/Savory House Press, 2006.
- OLIVEIRA, Henrique; DRUMOND, Helcio. *Brasil Beer – O guia de cervejas brasileiras*. São Paulo: Editora Gutenberg, 2013.
- OLIVER, Garrett. *The Oxford Companion to Beer*. Nova York: Oxford University Press, 2011.
- _____. *A mesa do mestre cervejeiro*. São Paulo: Editora Senac, 2012.
- PERRIER-ROBERT, Annie; FONTAINE, Charles. *Belgium By Beer-Beer By Belgium*. Luxemburgo: Shortgen, 1996.
- PICCOLA enciclopedia del buon bere – Birre*. Savigliano: Edizioni Gribaudo, 2005.
- PILLA, Simone; VINCI, Genny. *400 birre da tutto il mondo*. Milão: De Vecchi, 2005.
- PINI, Udo. *Cervezas*. Berlim: Feierabend, 2003.
- PROTZ, Roger. *Real Ale Almanac*. 5 ed. Glasgow: Neil Wilson Publishing Ltd., 1997.
- _____. *Bières divines*. Aartselaar: Chantecler, 2002.
- _____. *The Organic Beer Guide*. Londres: Carlton Books Limited, 2002.
- RABIN, Dan; FORGET, Carl. *Dictionary of Beer & Brewing*. Boulder: Brewers Publications, 1998.
- RHODES, Christine P. (ed.). *Encyclopedia of Beer – The Beer Lover's Bible*. Nova York: Henry Holt & Co., 1997.
- ROTH, Eric; McNAMARA, Eillen. *The Parting Glass*. Nova York: Stewart, Tabori & Chang, 2006.
- SANTOS, Sergio de Paula. *Os primórdios da cerveja no Brasil*. Cotia: Ateliê Editorial, 2003.
- SEIDL, Conrad. *O catecismo da cerveja*. São Paulo: Editora Senac, 2003.

- SINCLAIR, Thomas; SINCLAIR, Carol Janas. *Bread, Beer & The Seeds of Change – Agriculture's Impact on World History*. Oxfordshire: CAB International, 2010.
- SLEMER, Octavio Augusto. *Os prazeres da cerveja*. São Paulo: Makron Books, 1996.
- SMITH, Gregg. *The Beer Enthusiast's Guide*. Pownal: Storey Publishing, 1994.
- SMITH, Gregg. *A Beer History – A Day at a Time Through the Year*. Pittsburgh: Whitmore Publishing Co., 2005.
- _____. GETTY, Carrie. *The Beer Drinker's Bible*. Boulder: Siris Books/Brewers Publications, 1997.
- SPÄTH, Gino. *Fare e conoscere la birra*. Florença: Giunti Editore, 2006.
- STANDAGE, Tom. *História do mundo em 6 copos*. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2005.
- _____. *Uma história comestível da humanidade*. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2010.
- SWINNENN, Johan F. M. *The Economics of Beer*. Oxford: Oxford University Press, 2011.
- THE EFFECTS of Moderate Beer Consumption*. 4.ed. Bruxelas: The Brewers of Europe, 2008.
- THORBURN, Gordon. *The Pocket Guide to Pubs and Their Histories*. Barnsley: Remember When, 2010.
- TSCHOPE, Egon Carlos. *Microcervejarias e cervejarias – A história, a arte e a tecnologia*. São Paulo: Aden, 2001.
- UNGER, Richard W. *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. Filadélfia: University of Pennsylvania Press, 2007.
- VAN DEKKEN, Marjolein. “Female Brewers in Holland and England.” International Institute of Social History (IISH). Fifth European Social Science History Conference. Berlim, 24-27 de março de 2004.
- VAN DEN STEEN, Jef. *Les Trappistes*. Bruxelas: Éditions Racine, 2003.
- _____; VERSCHETZE, Andrew. *Les bières d'Abbaye*. Leuven: Editora Davidsfonds, 2004.
- VERHOEF, Berry. *The Complete Encyclopedia of Beer*. Nova Jersey: Chartwell Books, Inc., 2003.
- VERTI, Sebastián. *El mundo de la cerveza*. México: Selector S.A. de C.V., 2002.
- WALLER, James. *Beer Drink'ology*. Nova York: Stewart, Tabori & Chang, 2011.
- WEBB, Tim. *Good Beer Guide Belgium*. Hertfordshire: Campaign for Real Ale, 2005.

SITES CONSULTADOS

Associação Brasileira de Bebidas: www.abrabe.org.br
 Associação Brasileira de Cerveja Artesanal: www.abracerva.com.br
 Beer and Health: <http://beerandhealth.eu/>
 Brewers Association: www.brewersassociation.org
 Rate Beer: www.ratebeer.com
 Revista All About Beer: www.allaboutbeer.com
 Revista Beer Advocate: www.beeradvocate.com
 Sindicato Nacional da Indústria de Cerveja: www.sindicerv.com.br
 The Brewers of Europe: www.brewersofeurope.org

CRÉDITO DE IMAGENS

123rf.com: p.24 (abaixo), Rafael Ben-Ari; p. 70, Deborah Kolb.

Acervo do autor: pp. 20, 30, 31, 35, 42, 49 (abaixo), 55, 57, 62, 66, 81, 87, 101, 114, 126-127, 152, 153, 169, 182, 198, 200, 211, 215, 221, 233, 253, 255, 256, 261, 263, 274, 280, 282, 284, 285, 286 (abaixo), 288 (abaixo), 289, 290 (acima e ao centro), 291 (esquerda), 293, 330, 338, 374 (acima), 378, 379, 385 (direita), 388, 389, 390 (abaixo), 391, 403, 404, 411.

alamy.com: p. 19, Jake Lyell; p. 28, Helene Rogers; p. 32, FORGET Patrick; pp. 74-75, David Kilpatrick; p. 282, Joris Luyten; p. 329, Ed Thompson; p. 335, Peter Bolter; pp. 341, p. 346, Rob Crandall; 350, p. 357, dave stamboulis; p. 363, Alan Wilson; p. 386, LECLERCQ Olivier; p. 402, dpa; p. 406, Ralf Falbe.

Antonio Beltrão: p. 4.

Calebe Design: pp. 72-73, 126-127.

David Plas: pp. 104, 163.

Fotolia.com: p.24 (acima), Rafael Ben-Ari; p. 46 (direita), Erica Guilane-Nachez.

iStockphoto.com: p. 10, brckylmn; p. 15, Instants; p. 18, duncan1890; p.25 (abaixo), siloto; p.26 (abaixo), traveler1116; p. 39, DoraZett; p. 41, ZU_09; p. 42, servickuz; p. 47, ilbusca; p. 48, duncan1890; p. 49 (acima), ilbusca; p. 53, Darkves; p. 67, duncan1890; p. 68, ilbusca; p. 76, IR_Stone; p. 77, littleny; p. 79 (abaixo), PeopleImages; p. 89 (abaixo), fivelakes-photos; p. 93, Global_Pics; p.95 (esquerda), MIHAI ANDRITOIU; pp. 102-103, Tuned_In; p. 116, zmurciuk_k; p. 123, ClaudeMic; p. 129, JaimePharr; p. 136, georgeclerk; p. 138, ClaudineVM; p. 139, seanfboggs; p. 142, lankin; p. 144, Nikada; pp. 154-155, draghicich; p. 158 (esquerda), ValentynVolkov; p. 170, MmeEmil; p. 176, dyscoh; pp. 178-179, IltonRogerio; pp. 278-279, ValentynVolkov; p. 283, pmmart; p. 287 (abaixo), Kuzmik_A; p. 297, rusak; p. 299, f28production; pp. 302-303, Alfa Studio; p. 305, ruizluquepaz; p. 309, RobsonAbbott; p. 312, Rawpixel; p. 313, TheSaltyPeanut; p. 316, zmurciuk_k; p. 343, chasdesign; p. 317 (abaixo), Ralf Menache; p. 318, Lalocracio; p. 331, Kutredrig ; p. 337, justhavealook; p. 345, anouchka; p. 347, vichinterlang; p. 349, TasfotoNL; p. 358, ClaudeMic; p. 374 (abaixo), MmeEmil; p. 381 (esquerda), venemama; p. 383, JurgaR; p. 414, Marcelo Horn.

Linha do tempo (pp. 72-73): duncan1890/iStockphoto.com (10000 a.C., 3.500 a.C.); sculpius/iStockphoto.com (2600 a.C.); zetter/iStockphoto.com (500 a.C.); sedmak/iStockphoto.com (Ano 0); azgek/iStockphoto.com (Século X); Vaara/iStockphoto.com (Renascença); acervo do autor (1500); brandonht/Shutterstock.com (1674); Global_Pics/iStockphoto.com (1810); PictureLake/iStockphoto.com (1864); BackyardProduction/iStockphoto.com (1933); Ryhor Bruyeu/iStockphoto.com (1939-1945); momento/Shutterstock.com (1999); Ken Tannenbaum/Shutterstock.com (2001).

Mariana Gil: p. 80.

Pixabay.com: p. 89, 591360; p. 128 (acima), Harald_Landsrath; p. 286 (acima), Dieter_G; p. 291 (acima), anaterate; p. 317 (acima), Hans; p. 321, stokpic; p. 325 (acima), ndemello.

Ricardo Jaeger: p. 288 (acima), 407, 412.

Rodrigo Ribeiro Santos: p. 410.

Shutterstock.com: pp. 16-17, Ritu Manoj Jethani; p. 18, meunierd; p. 19, Marzolino; p.22 (acima), Sompol; p.22 (abaixo), alex74; p.28, spatuletail; p.32, trabantos; p.33, Zvonimir Athletic; p. 37, Oleg Golovnev; p. 46 (esquerda), Morphart Creation; p. 51, kaprik; p. 58, Everett Historical; p. 79 (acima), LuizSouza; p. 82, Bikeworldtravel; p. 83, Bikeworldtravel; p. 84, Rolf G Wackenberg; p. 85, Mariia Golovianko; p. 91, FooTToo; p. 92, Sean Pavone; p. 94, Aitormmfoto; p. 95 (direita), Pressmaster; p. 96, Bikeworldtravel; p. 99, Oliver Foerstner; p. 106, safakcaki; p. 107, PeJo; p. 108, tanuha2001; p. 109, Jaime Pharr; p. 110, grekoff; p. 112, IlkerErgun; p. 113, Valentyn Volkov; p. 117, Rattiya Thongdumhyu; p. 119, ChameleonsEye; p. 120, Digieva; p. 121, CCat82; pp. 124-125, momente; p. 128 (abaixo) Fotos593; p. 130, Joshua Rainey Photography; p. 131, Fabio mazzarotto; p. 132 (esquerda), Joshua Rainey Photography; p. 132 (direita), Tatiana Popova; p. 133 (esquerda), ID1974; p. 133 (direita), Steve Bowers; p. 135, al7; p. 140, Pecold; p. 141, Matteo Provendola; p. 143, AndreyUG; p. 145, Marc Venema; p. 146, OLEGOLEGOLEG; p. 148, Anton_Ivanov; p. 157, Luca Santilli; p. 158 (direita), DeshaCAM; p. 160, EddieHernandezPhotography; p. 160, E. R. Meeks; p. 172, maria quintian; p. 176, Lolostock; p. 287, f28production; p. 288 (acima), ignacio_carosio; p. 288 (centro), urbanbuzz; p. 290 (abaixo), artjazz; p. 291 (direita), Luisa Fumi; p. 292, Bikeworldtravel; p. 295, Andrey_Popov; p. 298, Ozgur Coskun; p. 301, Jon Rasmussen; p. 305 (abaixo), TORWAISTUDIO; p. 307, Lapina Maria; p. 310, Aleksandra Berzhets; p. 325 (abaixo), Arina P Habich; pp. 326-327, Elena Dijour; p. 333, AC Manley; p. 339 (esquerda), YingHui Liu; p. 339 (direita), Magnus Binnerstam; p. 344, Shanti Hesse; p. 348, skyfish; p. 353, Joshua Rainey Photography; pp. 354-355, joyfull; p. 361 (acima), Lenscap Photography; p. 361 (abaixo), Darios; p. 363, joyfull; p. 365, FOTOimage Montreal; p. 366, humphery; p. 370, Anton_Ivanov; p. 373, Joshua Rainey Photography; p. 377, LaMiaFotografia; p. 379, GlennV; p. 381, ThreeRivers11; p. 382, Marc Venema; p. 384, DanyL; p. 385 (esquerda), Marc Venema; p. 386, PHB.cz; p. 387, Cesare Andrea Ferrari; p. 390 (acima), Marc Venema; p. 391, Mali lucky; p. 394 (esquerda), 360b; p. 394 (direita), Julie Mayfeng; p. 396, Infrequent_Flyer; p. 397, Infrequent_Flyer; pp. 398-399, hbpro.

AGRADECIMENTOS

Várias pessoas contribuíram com o resultado final e algumas estão presentes nas páginas deste livro sem que o leitor os identifique. Por isso quero mencioná-las aqui para registro e agradecimento. O principal deles foi Paulo Schiaveto, fundamental no trabalho de revisão da parte técnica de fabricação. Marco Antonio Falcone foi muito importante realizando parte da revisão técnica e sendo o crítico sempre bem intencionado. A Carlos Alberto Tavares Coutinho, agradeço pela cessão de informações sobre a história da cerveja no Brasil, e a Mauro Manzali Bonaccorsi pela ajuda na versão em português do BJCP 2015 Guidelines. Cilene Saorin contribuiu com sua precisa revisão técnica em algumas partes do livro e, principalmente, com orientações sobre as questões sensoriais da cerveja.

Faço um especial agradecimento a Janice Florido, sem a qual a primeira versão deste livro teria sido apenas um lindo projeto e que continuou me incentivando na sequência da obra. Aproveito para agradecer o excelente trabalho de Carlos Andreotti no projeto gráfico da 1ª edição.

Agradeço também a Bia Nunes de Sousa, editora desta nova edição, que tem sido entusiasta, facilitadora e realizadora determinada desde o primeiro contato que tivemos.

Gostaria de agradecer às seguintes pessoas, associações, cervejarias e instituições pela colaboração nesta edição: Altair Nobre, Amanda Cestaro, Antonio Beltrão, David Plas, Ed Westemeier, Eduardo Bier Correa, Evelyne Le Bourse, Marcelo Araújo, Mariana Gil, Michael Kenyon, Ricardo Jaeger e Rodrigo Ribeiro Santos; Acerva Brasil, Acerva Candanga, Acerva Carioca, Acerva Gaucha, Acerva Mineira, Acerva Paulista, Calebe Design, Cervejaria Eisenbahn, Cervejaria Wäls, Confraria Augusta Viktoria, Confraria Confece, Confraria FemAle Carioca, Confraria Maltemoiselles, Confraria Maria Bonita, Corina Cervejaria, Morada Cervejaria e Universo da Cerveja; Alltech, Barth Haas Group, Beer Advocate, Beer and Health, Belgische Brouwers, Beer Judge Certification Program (BJCP), Brewers Association, Brewers of Europe, British Museum, Brouwerij Bosteels, Brouwerij Van Steenberge, CAMRA, Euromonitor, Instituto da Cerveja, Kirin Beer University, RateBeer, Sierra Nevada Brewery, Spencer Abbey, Stanford University, USA Library of Congress e Weihestephan.

Finalmente, dedico este livro aos pacientes incentivadores e companheiros inseparáveis do meu trabalho: meus filhos, Marcelo e Adriano, e Andrea, minha esposa.